

BONDI TRATT



ÿÿ | ÿÿÿ | ÿÿÿ | Espanhol | Français | Alemão |
Português (Brasil)

LUNCH & DINNER

7 dias almoço a partir das 12h | jantar a partir das 17h

Reservas altamente recomendadas

Uma sobretaxa de 10% é aplicada nos fins de semana

Uma sobretaxa de 15% é aplicada em feriados

T é para prato de assinatura Tratt

V é para vegetariano

Converse com a equipe sobre opções veganas e sem glúten

Caixa com 2 taças de vinho Bondi Tratt 37
Conjunto de 4 bases para copos Bondi Tratt 32

ANTIPASTI

Azeite virgem extra Focaccia & Rio Vista V 3,5 cada
Pão turco de alho V 9,5
Azeitonas marinadas, queijo feta de vaca e dukkah, focaccia V 23
Ostras frescas da Costa Sul, vinagre de colheita tardia e pimenta-do-reino
US\$ 7 por 1 | US\$ 42 por 6 | US\$ 84 por 12
Molho Tarama, pólen de bottarga e funcho, pão achatado de ervas T 23
Flores de abobrinha empanadas recheadas com queijo feta de cabra e
limão, mel trufado, pecorino V \$ 17 para 2 | \$ 34 para 4
Tartare de atum, creme fraiche, laranja, cebola, cebolinha, óleo
de tangerina, endívia, batatas palha 35
Steak tartare, maionese trufada, parmesão, chips de caça 35
Fritti de lula crocante, aioli, rúcula 34
Almôndegas de cordeiro assadas em molho de tomate, scamorza
defumada, ricota e torrada de ervas 34 | 42
Insetos (pequenos crustáceos) assados com manteiga de alho e
pimenta, mussarela de búfala T 45 | 80
Prato de antipasti: azeitonas, homus, queijo feta de vaca, pesto de tomate
cereja e manjeriço, serrano, salame suave, salame piccante, pickles,
melão, pimentões grelhados, pão achatado 54

INSALATE & CONTORNI

Panzanella de tomate, nectarina e pepino, mussarela
de búfala V 33
Couve de Bruxelas crocante, grão-de-bico, romã, cebola em
conserva, ervas V 28
Rúcula, funcho, pêra, queijo de cabra, nozes, molho
balsâmico V 28
Salada mista de folhas e ervas, molho de mostarda, parmesão V 17
Gema de bebê, anchovas, bacon, cebola, molho de mostarda 18
Berinjela carbonizada, iogurte tahine de alho, avelãs, ervas V 18
Abóbora marroquina assada com mel, queijo feta, amêndoa defumada V18
Brócolis grelhado, presunto e pão pangrattato, limão 18
Vagem salteada e brotos de alho V 18
Batatas fritas e aioli V 17

PIZZE

Todas as pizzas contêm queijo, a menos que solicitado, e são esticadas à mão

Base sem glúten 3 | adicionar anchovas 3 | adicionar

ROSSE azeitonas 3 (base de tomate)

Margherita: fior di latte, manjeriço V 27
Presunto: fior di latte, presunto defumado, abacaxi 32
Pepperoni suave: fior di latte 32
Diavola: scamorza defumada, calabresa picante 32
Capricciosa: fior di latte, presunto, cogumelo, azeitonas, alcachofra 32
Abóbora: fior di latte, abóbora, beterraba prateada, azeitonas, cebola,
queijo feta, rúcula V 31
Kofta de cordeiro: fior di latte, cebola caramelizada, azeitonas, beterraba
prateada, provolone, iogurte harissa 32
Camarões: fior di latte, alho, pimenta, pesto de manjeriço, 36
BIANCHI rúcula (base de mascarpone)
Batata e alho assado com mel: fior di latte, cebola
caramelizada, alecrim e queijo de cabra V 30
Quatro queijos trufados: fior di latte, gorgonzola, provolone, parmesão,
rúcula, limão VT 31
Salsicha italiana e brócolis: fior di latte defumado, pesto, tomate
semi-seco 32

PASTA

A massa é feita em casa | nhoque e massa sem glúten (vegano) 3

Nhoque de ricota, molho Napoli, ricota, manjeriço V 34
Rigatoni, molho Napoli, ricota, manjeriço V 34
Nhoque de ricota frito, vegetais verdes, abóbora, tomate semi
seco, queijo de cabra V 38
Nhoque de ricota, ragu à bolonhesa, ricota, manjeriço 38
Pappardelle, ragu à bolonhesa, ricota, manjeriço 38
Cabelo de anjo, amêijoas, pimenta, alho, vinho branco, salsa 41
Cabelo de anjo, atum amarelo raro, abobrinha, rúcula, pimenta,
limão, alcaparras 42
Mafaldine, linguiça de porco, camarão, pimenta e manteiga dashi 42
Espaguete, carne de caranguejo azul, choco, alho verde,
pimenta, rapini T 42

PESCE

Mexilhões 600g, tomate picante, pimentos piquillo, manjeriço e batatas fritas 38
Filé de pargo crocante empanado e batatas fritas, pickles, tártaro 39
Cacciucco: ensopado de tomate italiano, peixe branco, inseto inteiro,
mexilhões, amêijoas, vieiras, pão de fermentação natural tostado e aioli 53

CARNE

Alcatra Wagyu 9+, molho Diane, batatas fritas 300g 62 | 600g 118

DOLCI

Tiramisu, raspas de chocolate V 21
Panna cotta de leite, morangos e favo de mel 21
Cheesecake de chocolate basco queimado, manga caramelizada V 21
Zeppole (rosquinhas de ricota), calda de chocolate,
sorvete de baunilha VT 21
Seleção de gelatos e sorvetes V 5,5 por colher 21
Affogato com Amaretto, Frangelico ou Licor 43 V

BONDI TRATT COCKTAILS

Bondi Negroni Bondi Liquor Co gin, Poor Toms Imbroglia, Maidenii 25	
Boom Boom Bondi Liquor Co Gim cítrico, flor de sabugueiro, limão, prosecco 24	
Limoncello Spritz Prosecco, limoncello, água com gás 22	
Bondi Liquor Co Martini	
Gin de água salgada (azeitona) ou Gin cítrico (limão)	26

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, água com gás	22
Gin Negroni , Campari, vermute	25
Negroni Sbagliato Campari, vermute, prosecco	25
Tequila Margarita , Cointreau, limão	25
Bellini Prosecco, purê de pêssego e licor	21
Espresso Martini Vodka, Kahlua, creme de cacau, expresso	25
Vodka Cosmopolitan , Cointreau, cranberry, limão	25
Mojito Rum branco, limão fresco, hortelã, refrigerante	22

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Ponche de Soda de Flor de Sabugueiro Laranja e hortelã amassadas, flor de sabugueiro, refrigerante 17	
Might-Tai Suco de cranberry, purê de manga, hortelã, xarope de abacaxi 17	

BEER

Bondi Brewing Co Beach Beer Bondi XPA 4,7% Cítricos frescos e flores	14
Young Henry's Natural Lager 4,2% Não filtrada, estilo tradicional alemão. Malte leve	14
Young Henry's Newtowner Pale Ale 4,8% Fresca, bom malte, um pouco de lúpulo. Nossa pale ale favorita Sydney Brewery Pilsner	14
5,0% Estilo tcheco típico, amargor picante, malte sutil Sydney Brewery Lager	14
4,7% Sabores limpos, fáceis de beber, leves Sydney Brewery East Coast	14,5
IPA 7% Como uma pale ale dos EUA, frutas cítricas e tropicais. Tem um toque especial	14
Sydney Brewery Dark Lager 4,9%	14
Cerveja preta, notas ricas de chocolate e café Peroni Nastro Azzurro	14
5,1% Menabrea Bionda Premium Lager 4,8%	14
Coopers Premium Light 2,9%	10
Carlton Zero 0 %	10

CIDER

Sydney Brewery The Original Cider 4,5% Sydney	14
Brewery Agave Ginger Cider 4,5%	14

JUICE

Laranja Amora Toranja rubi Maçã Tomate	7
--	---

SOFT DRINKS

Cerveja de gengibre Bundaberg	8
Coca-Cola Coca-Cola Sem Açúcar Limonada Gengibre Ale	7
Refrigerante de Toranja Ruby	8
Chá gelado de limão Chá gelado de hibisco espumante (ambos doces)	8

Água com gás por pessoa	4
-------------------------	---

WINE

OR é para orgânico | PF é para sem conservantes

SPARKLING & CHAMPAGNE

Symphonia Prosecco NV Fresco, seco, fruta leve 17 74	
Champanhe Collet NV 375ml 84 750ml 145	
Nariz floral picante, torrada, pêssego e bons momentos	
Laurent Perrier NV Cítricos, frutas brancas, pêssego e torrada	160

WHITE BY GLASS & BOTTLE

O Passe Sauvignon Blanc 2023	15 63
Grovelhas, lima, típico Marlborough	
Casaforte Pinot Grigio 2023 Maçã, nashi, flores	16 63
Rosenthal Chardonnay 2023	18 77
Frutas de caroço cremosas, brioche, torradas e um toque de mar	
Blood Moon Fiano Vermentino 2023 Toranja, madressilva, 18 81	
pêssegos, maçã, camomila	
Edenflo Semillon Chardonnay Riesling 2022 Flores, casca de frutas castanhas de caju, sal e tudo muito crescido	cítricas, 19 86

WHITE BY BOTTLE

Yarran Pinot Grigio 2024 OU Fácil, leve e frutado. Peras, melão, limão 55	
Jules Taylor Sauvignon Blanc 2023 O	71
melhor de Marlborough, toranja, cítricos, ervas	
Timo Vermentino 2022 Flores e lima, alecrim e pêssegos Talo	73
Fiano 2022 Flores, pêssegos e verões italianos Patrick	74
Sullivan Chardonnay 2023 Carvalho	76
fresco, baunilha, frutas cítricas e uma pitada de minerais	
Pieropan Soave 2023 lima aço, madressilva, lichia	87

ROSÉ

Golden Child Syrah Rosé 2023 OU frutado, toranja rosa 18 73	
Em Louvor das Sombras Grenache Sangiovese Rosé 2024 18 73	
Nosso favorito. Morangos, melancia, cranberry, acabamento seco e metálico	

RED BY GLASS & BOTTLE

Manoro Montepulciano 2021	15 63
Ameixa suculenta, especiarias, tanino leve-médio que suaviza rapidamente	
Il Pumo Sangiovese 2022	16 67
Geléia de cereja, mirtilos, um piquenique italiano fácil	
Martingale Pinot Noir 2023	17 76
Frutas vermelhas frescas colhidas, um toque de alcaçuz e cereja	
Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023	19 81
Ameixa madura, pimenta e especiarias	
Biscardo Neropasso 2021 Frutos semi secos, fumado, café	19 81

RED BY BOTTLE

Ciello Nero d'Avola OR 2020 Não filtrado, ameixas, cacau e especiarias	69
Pirathon Blue Shiraz 2022 Barossa ligeiramente autoritário	71
De Angelis Rosso Piceno 2021 OU Frutas vermelhas suculentas, violeta, ótimo bebedor	71
Lighthand Pinot Noir OR 2024 saboroso, caça, ameixa, morango 79	
Sherrah Grenache 2023 PF Geléia de amora, espalhada grossa 81	
Galafrey Shiraz 2019 Frutas vermelhas ricas, especiarias perfumadas, taninos suaves 83	
Robert Sarotto Langhe Nebbiolo 2022 85	
Amora, pimenta, tanino fino e final longo	
John Duval Plexus SGM 2021 Frutas escuras, ervas secas	96
Wild Duck Creek Springflat Shiraz 2021	104
Ameixas sanguíneas, mirtilos, textura rica	
Monte Bernardi Super Toscano Merl/CS/CF/PV 2019	160
Taninos suaves e grandes, amoras, minerais, especiarias doces	
Tenuta Cucco Barolo 2017 ameixas, rosa, tabaco, ervas	160

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE