

# MOLO BAR

## Our Food Offering to share | *La Nostra Offerta di Cibo Condividere*

### First | *Primo*

<b>Ricotta, zucchini Cantabrian anchovy, mint</b>	<b>18</b>
<i>Ricotta con zucchine e acciughe di Cantabria , menta</i>	
<b>Cantabrian sardines, Italian butter, crostini</b>	<b>18</b>
<i>Sardine della Cantabria, crostini</i>	
<b>Broadbean bruschetta, Sardinian pecorino, mint</b>	<b>(2) 15</b>
<i>Bruschetta con fave pecorino Sardo menta</i>	
<b>Salad of baby artichoke with fennel and ricotta <i>slata</i></b>	<b>17</b>
<i>Insalata di carciofi e finocchio con ricotta salata</i>	
<b>Salt-cod fritters</b>	<b>19</b>
<i>Frittelle di Baccala</i>	
<b>Fried “salt &amp; vinegar” school prawns</b>	<b>18</b>
<i>Gamberetti Fritti</i>	
<b>Cime di rapa, kipfler potatoes, chili, garlic, lemon</b>	<b>16</b>
<i>Cimi di rapa con patate, peperoncino, aglio, limone</i>	
<b>Cured meat by charcuterie Master De Palmer, house pickles, olives</b>	<b>19</b>
<i>Salumi del giorno, Giardiniera e olive</i>	
<b>Burrata with caviar and Sicilian olive oil (Signature Dish)</b>	<b>32</b>
<i>Burrata con caviale</i>	
<b>Cheese of the day, pear mustard fruit</b>	<b>15</b>
<i>Formaggio del giorno, mostarda di pere</i>	

### Second | *Secondo*

<b>Tagliolino, wild Australian black truffles, Italian butter</b>	<b>44</b>
<i>Tagliolino con tartufo Australiano nero selvatico</i>	
<b>Swordfish, Sicilian caponata</b>	<b>29</b>
<i>Pesce spada con caponata Siciliana</i>	
<b>Veal involtini Romano</b>	<b>32</b>
<i>Involtini di vitello Romano</i>	
<b>Roast of the day</b>	<b>limited availability</b>
<i>Arrosto del Giorno</i>	

**The produce will write the menu” Executive chef Daniel Hughes**

A 10% surcharge applies to Sundays and Public Holidays

[molobar.com.au](http://molobar.com.au)