



# NOI CAFFETTERIA



TUESDAY TO SATURDAY FROM 11AM  
ITALIAN CAFE

## NOI SIGNATURE WOODFIRE PANINI

### ZINGARA ISCHITANA

prosciutto di parma 24 mths, shaved parmigiano reggiano, tomatoes, mozzarella, rocket, mayo \$ 18.0

### MORTAZZA (N)

mortadella, burrata, pistachio crumbs, balsamic glaze \$ 16.0

### POMPEI

nonna's meatballs in slow cooked ragù, friarielli (neapolitan broccoli), provola affumicata di napoli, parmigiano reggiano \$ 20.0

### SALSICCIA & TARTUFO

pork sausage, mix mushrooms, roasted potatoes, mozzarella, truffle mayo \$ 20.0

### CALABRESE

'nduja, hot salami, provolone cheese, calabrian chilli mayo \$ 16.0

### FIRENZE

finocchiona salame, mozzarella, radicchio, mayo \$ 16.0

### POSITANO (V)

zucchini, eggplant, potatoes, capsicum, friarielli cream, mozzarella \$ 16.0

### CAPRI (N) (V)

tomatoes, mozzarella di bufala DOP, home made pesto, basil, evo \$ 15.0

## 10" WOODFIRE PIZZA

### MARGHERITA

san marzano tomatoes, fior di latte, basil, evo (V) \$ 16.0

### SALAME

san marzano tomatoes, fior di latte, hot salami, basil, evo \$ 17.0

### NOI

san marzano tomatoes, fior di latte, prosciutto cotto(ham), hot salami, peppers, mushrooms, black olives, basil, evo \$ 20.0

### CAPRICCIOSA

san marzano tomatoes, fior di latte, prosciutto cotto(ham), mushrooms, artichokes, black olives, basil, evo \$ 19.0

### NAPOLI

san marzano tomatoes, fior di latte, anchovies, black olives, oregano, evo \$ 17.0

### SALSICCIA E FRIARIELLI

neapolitan traditional broccoli (friarielli), neapolitan pork sausage, provola affumicata di napoli, basil, evo \$ 18.0

### ORTOLANA

fior di latte, eggplants, zucchini, roasted capsicum, artichokes, cherry tomatoes, black olive dust, basil, evo (V) \$ 18.0

### QUATTRO FORMAGGI

fior di latte, gorgonzola, parmigiano reggiano, provolone, basil, evo (V) \$ 19.0



# NOI CAFFETTERIA

TUESDAY TO SATURDAY  
ITALIAN CAFE



## LUNCH

<b>COTOLETTA VITELLO</b> crumbed and fried veal cutlet served with salad, chips and truffle mayo	\$ 30.0
<b>GNOCCHI SORRENTINA (V)</b> handmade gnocchi with our house sugo, parmigiano reggiano, provola affumicata di napoli, fior di latte, basil	\$ 25.0
<b>PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE</b> egg pappardelle with slow cooked traditional bolognese with minced beef (egg free pasta option - rigatoni)	\$ 25.0
<b>PAPPARDELLE AI FUNGHI (V)</b> egg pappardelle with mushrooms, porcini, black truffle, shaved parmigiano reggiano(egg free pasta option - rigatoni)	\$ 28.0
<b>LINGUINE AL PESTO (N) (V)</b> linguine tossed in our homemade basil pesto	\$ 24.0
<b>LINGUINE POMODORINI E BASILICO (VG)</b> cherry tomato sauce, garlic, basil	\$ 20.0
<b>LINGUINE ALLA PUTTANESCA (VG)</b> cherry tomato sauce, capers, black olives, garlic, chilli, parsley	\$ 22.0

## FRITTI

<b>ARANCINI RAGU</b> italian rice balls (4pc)	\$ 15.0
<b>ARANCINI SPINACH (V)</b> italian rice balls (4pc)	\$ 15.0
<b>CALAMARI FRITTI</b> light, fried salt & pepper calamari	\$ 20.0
<b>PANZEROTTI NAPOLETANI (V)</b> handmade potato croquettes filled with mozzarella (4pc)	\$ 15.0
<b>PATATINE FRITTE (VG)</b> hot chips	\$ 9.0