
4 Course Degustation Menu 85 | Wine flights available 35

First Course - Prima Portata

Gnocchi con purea di spinaci, seppia e salsa al nero di calamaro

pan fried gnocchi with spinach puree, cuttlefish & squid ink sauce

Second Course - Seconda Portata

Risotto del giorno con prodotti freschi giornalieri (vegetariano su richiesta)

vialone nano rice with fresh market produce of the day (*vegetarian available*)

Third Course - Terza Portata

Filetto di manzo con guancia brasata su semolina e carote caramellate

beef fillet with braised beef cheek, soft semolina & poached organic carrots

Fourth Course - Quarta Portata

A selection of either the following two choices;

Cheese - Formaggi

Formaggi del Giorno

a selection of market cheeses with condiments

or

Dessert - Dolci

Semifreddo al torrone servito con fichi secchi aromatizzati al porto

vanilla frozen cream layered with nougat frozen cream served with macerated fig & sultanas



visit us @ www.auge.com.au

6 Course Degustation Menu 105 | Wine flights available 45



visit us @ www.auge.com.au

First Course - Prima Portata

Gnocchi con purea di spinaci, seppia e salsa al nero di calamaro
pan fried gnocchi with spinach puree, cuttlefish & squid ink sauce

Second Course - Seconda Portata

Risotto del giorno con prodotti freschi giornalieri (vegetariano su richiesta)
vialone nano rice with fresh market produce of the day *(vegetarian available)*

Third Course - Terza Portata

Filetto di pesce snapper con porcini, kenel di baccala' e patate guarnito con basilico e pure di pannocchia
pan roasted SA snapper fillet with porcini mushroom, shredded salted cod & potatoe mash, basil & sweet corn puree

Fourth Course - Quarta Portata

Filetto di manzo con guancia brasata su semolina e carote caramellizzate
beef fillet with braised beef cheek, soft semolina & poached organic carrots

Cheese - Formaggi

Formaggi del Giorno
a selection of market cheeses with condiments

Dessert - Dolci

Semifreddo al torrone servito con fichi secchi aromatizzati al porto
vanilla frozen cream layered with nougat frozen cream served with macerated fig & sultanas