

Monday night sharing menu

2 Courses for \$49 per person | 3 Courses for \$59 per person

a choice of the following

antipasto

antipasto della casa

a selection of daily house made appetisers

secondi *(a choice of)*

porchetta aromatizzata alle erbe servita con salsa al finocchio e mela, piccolo ravanello e sorbetto alla mela acerba

12 hour braised berkshire pork belly stuffed with aromatic herbs & served with diced apple & fennel aioli, micro radish & sour apple sorbetto

cappelletti ripieni di carne di vitello e maiale con scaglie di parmigiano reggiano dop e olio d'oliva al pomodoro arrostito

hat shaped pasta filled with veal & pork ragu, shaved reggiano parmesan, baby basil & olive oil braised tomatoes

pesce del pescato giornaliero con piccola insalata di pomodoro, cetriolo, scalogno e fave accompagnato da aragostina della moreton bay

pan seared market fish, with petite salad of tomato, cucumber, shallot & a with butter poached moreton bay bug tails

dolci

selezione di piccole delicatezze preparate dallo chef

petit four plate, individual selection of house made petite desserts



visit us @ www.auge.com.au