

---

## 4 course degustation menu 89 | wine flights available 49

---

### first course | prima portata

#### **panna cotta all'alloro con pomodorini arrostiti e crosta di pane al profumo di miele e tartufo**

fresh bay leaf panna cotta, roasted cherry tomatoes, truffle honey & toasted bread crumbs

---

### second course | seconda portata

#### **ravioli alla farina tartufata, ripieni di funghi e ricotta di adelaide hills, serviti con scaglie di asparagi e burro al prosciutto e funghi porcini**

truffle flour pillows of pasta filled with adelaide hills mushrooms & ricotta, served with shaved asparagus, prosciutto & porcini mushroom butter

---

### third course | terza portata

#### **coscia di pollo ruspante ripiena di ricotta ferma e salame, servita con peperoni olive e nocciole**

sous vide organic free range chicken thigh, filled with mushrooms, cacciatore sausage & ricotta with a roma tomato, basil & roasted hazelnut puree served with olive tapenade

---

### fourth course | quarta portata

**a selection of either of the following two choices:**

#### **cheese | formaggi**

##### **formaggi del giorno**

a selection of market cheeses with condiments

**or**

#### **dessert | dolci**

##### **cestino di meringa con panna al cioccolato, mandorle tostate, sorbetto al mirtillo e composta di frutti di bosco**

pavlova meringue basket filled white chocolate mousse, toasted almonds, black current sorbetto, mixed berry compote



---

visit us @ [www.auge.com.au](http://www.auge.com.au)

---

**6 course degustation menu 109 | wine flights available 59**

---



---

visit us @ [www.auge.com.au](http://www.auge.com.au)

---

**first course | prima portata**

**carpaccio di salmone agli agrumi con piccola insalata da coltura biologica**  
finely sliced citrus cured salmon with a petit salad of organic herbs & extra virgin olive oil

---

**second course | seconda portata**

**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

---

**third course | terza portata**

**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

---

**fourth course | quarta portata**

**anatra all'arancia su pure di pastinaca, servita con radicchio e finocchio brasati**  
seared duck breast served with candied orange zest, parsnip puree, confit duck leg filled radicchio & baby fennel

---

**cheese | formaggi**

**formaggi del giorno**  
a selection of market cheeses with condiments

---

**dessert | dolci**

**"neapolitan auge", sfera di semifreddo al cioccolato, fragola e vaniglia al rum**  
auge neapolitan dessert, a semifreddo sphere of rich belgium chocolate, strawberry & vanilla rum served with anise cream, candied pistachios, tuille biscuit