
vegetarian

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 e funghi porcini

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

third course | terza portata

risotto al pure di barbabietola con capesante marinate, scaglie di barbabietola candita e mousse di cagliata di capra

vialone nano rice with beetroot puree, pickled scallops, shaved candy stripe beetroot slivers & goats curd mousse

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 baskets, white chocolate cream, toasted almonds, black current sorbetto, berry compote



visit us @ www.auge.com.au

vegetarian

6 course degustation menu 109 | wine flights available 59

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

gnocchi di patate e formaggio con pancetta candita, pecorino pepe fresco e morbido rosso d'uovo

potato & parmesan dumplings with candied pecorino romano, cracked black pepper & a poached egg yolk

third course | terza portata

fettuccine allo zafferano e vongole dei mari sud australiani

saffron infused fettuccine tossed with lemon, basil & chilli with a white wine & saffron emulsion

fourth course | quarta portata

carpaccio di barbabietola

beetroot carpaccio with goats curd, green beans served with baby herb salad

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



visit us @ www.auge.com.au