
4 course degustation menu 89 | wine flights available 49

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

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

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

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 fillet rolled & filled with mushrooms, cacciatore sausage & ricotta with a roma tomato, basil & roasted hazelnut puree

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

cannolo al cioccolato ripieno al mascarpone e torta di cioccolato seduto su disco di gianduia

chocolate pastry shell filled with chocolate sponge, chocolate crisps & mascarpone ice cream & served on a hazelnut chocolate disc garnished with candied nuts



visit us @ www.auge.com.au

6 course degustation menu 109 | wine flights available 59



visit us @ www.auge.com.au

first course | prima portata

medaglione di vitello avvolto da filetto di tonno dalla pinna gialla con crema di acciughe e capperi

milk fed veal fillet loin wrapped in sa yellow fin tuna, anchovy cream & caper berries

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

pesce del pescato giornaliero

pan seared market fish, with with butter poached potato, black olive, mussels, prawns and cherry tomato in a saffron white wine broth

fourth course | quarta portata

filetto di manzo black angus con purea di carote, pomodorini e verdure biologiche

black angus grass fed beef fillet with carrot puree, cherry tomato & organic heritage vegetables

dessert | dolci

fantasia di frutta e sorbetto

fruit & sorbetto plate with frozen grapes, compressed rockmelon, blood orange jelly, white peach & strawberry sorbetto finished with almond brittle

cheese | formaggi

formaggi del giorno

a selection of market cheeses with condiments
