



Vietti

Welcome to the Vietti Wines Degustation dinner - Wednesday 4th of August 2010

First Course - Prima Portata

Tortelli ripieni di brasato di coniglio cotto e aromatizzato a bassa temperatura, coperti da zabaglione salato e foglie dorate di salvia

house made free range egg pasta filled with braised rabbit dressed with savoury zabaglione & golden sage leaves

Langhe DOC Nebbiolo Perbacco 2007

Second Course - Seconda Portata

Filetto di agnello al forno su lenticchie e foglie di cavolini d'bruxrlles

oven roasted fillet of Limestone Coast milk fed lamb loin with lentils, braised lamb breast & organic brussel sprouts

Barbera d'Alba DOC Vigna Scarrone 2006

Third Course - Terza Portata

Filetto di vitello con guancia brasata su semolina e carote caramellate

'sous vide' (under vacuum) veal fillet with braised veal cheek, soft semolina & poached organic carrots

Barolo DOCC Castiglione 2005

Fourth Course - Quarta Portata

Torta alla crema con dischi di meringhe crema chantilly e frutta di stagione

vanilla bean custard torte with italian meringue, chantilly cream & seasonal fruit

Moscato d'Asti DOCC Cascinetta Vietti 2009

Auge

visit us @ www.auge.com.au