



Two Sugars Cafe On Ryrie Menu

<https://menuweb.menu>
404 Ryrie St, East Geelong, Australia
+330186995715

The restaurant from East Geelong offers **27 different dishes and drinks on [the menu](#)** at an average price of A\$18. Two Sugars on Ryrie presents a diverse dining experience that has evoked both praise and disappointment among patrons. While some visits reveal attentive service, delectable dishes like the beef salad and homemade granola, along with delightful Mother's Day surprises, other guests express concern over changes in food quality and atmosphere. The restaurant's commitment to efficient service and generous portions remains a highlight, particularly with standout lunch specials like the salt and pepper calamari. Despite varying experiences, Two Sugars continues to draw diners eager to savor its offerings and enjoy quality time.

Menu Secondo Tempo

Dessert

A SCELTA FREE CHOICE

Antipasti

2 PORTATE

48 €

Course 2

GAMBERO VIOLA SCOTTATO CON SALSAPONZU ALLA CIPOLLA ROSSA, MARACUJA E INSALATA PALERMITANA

Course 3

POLPO AFFUMICATO IN CASA AL LEGNO DI ALLORO CON IL SUO FONDO ALLA LUCIANA E CREMA SOFFICE DI PATATE

Crafted Cocktails

NEGRONI BIANCO

12 €

Course 4

VITELLO TONNATO FAGOTTINI DI ARROSTO DI VITELLO RIPIENI DI SALSATONNATA E TARTARE DI TONNO ROSSO, EMULSIONE DI RUCOLA, PUREA DI ANANAS E KATSUOBUSHI AL FINE DI GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENT

Course 5

NERO A PRIMAVERA RAVIOLO DI PASTA FRESCA RIPIENA DEL CLASSICO SUGO AL NERO DI SEPPIA CON CREMA DI FAVE, FONDO ALLA NDUJA E SALSADI RICOTTA SALATA

Menù Degustazione

3 CORSI

60 €

Course 6

SUGGERZIONE DI SOTTOBOSCO RISO ACQUARELLO STAGIONATO UN ANNO, COTTO IN BRODO DI POLLO E FUNGHI, TARTUFO, ERBE AROMATICHE E LAMPONE

Course 7

MAIALINO FONDENTE CON MAIONESE AL CURRY E CHUTNEY DI MELA VERDE AL MARSALA

Course 8

PREDESSERT YOGURT AL NATURALE, MIELE GREZZO E SORBETTO AI FRUTTI ROSSI

Amuse bouches

BENVENUTO DELLA CUCINA AMUSE BOUCHES

Menu' Nos Pranzo E Cena

DESSERT A SCELTA

Predessert

YOGURT AL NATURALE, MIELE GREZZO E SORBETTO AI FRUTTI ROSSI FRESH YOGURT WITH LOCAL HONEY AND WILD BERRIES SORBET

Primi Piatti

RISO ACQUARELLO CON ZUCCA ARROSTO E VERDURE, SALSAL COCCO PROFUMATA ALLA CITRONELLA E RAPA ROSSA CURATA COME UNA BRESAOLA 1 YEAR AGED CARNAROLI RICE WITH ROASTED PUMPKIN, VEGETABLES AND LEM

Menu Secondo Tempo

SPAGHETTINO FREDDO. MANTECATO AL PEPERONE ARROSTO, SALSA AL BASILICO E BOTTARGA DI GALLINA
COLD SPAGHETTINI TOSSED WITH CAPSICUM PUREE, BASIL SAUCE E CURED EGG YOLK

Vino

WINE PAIRING (3 WINES)

PERCORSO INDIVIDUALE IN ABBINAMENTO AI MENÙ DEGUSTAZIONE

"Per Iniziare"

EAST SUMMER PUNCH	12 €
TOKYO-NEW YORK	12 €
PINK VOLCANO TONIC	12 €

"Coltivare..."

ABBINAMENTO VINI 5 VINI	40 €
ABBINAMENTO VINI 3 VINI	25 €

COLTIVARE... COSTO A PERSONA 60 €

Antipasto

SCAROLA ARROSTO CON EMUSLIONE DI CAPONATA, CIPOLLA IN SAOR E SALSA DI PASSOLINA ROASTED ENDIVE WITH SWEET AND SOUR ONIONS, CAPONATA EMULSION, DRY GRAPES PUREE

ZUPPETTA DI PORCINI BBQ, SALSA D'AGLIO ARROSTO E PREZZEMOLO STEWED BBQ PORCINI MUSHROOMS WITH ROASTED GARLIC SAUCE AND PARSLEY

FLAN DI VERDURE DI CAMPO SU FONDUTA DI PROVOLONE MADONITA FIELD VEGETABLES FLAN WITH PROVOLONE FONDUE

SFERA DI VERZA, FARCITA CON RAGÙ DI TOFU E VERDURE, SU MINESTRA DI LENTICCHIA NERA SAVOY CABBAGE SPHERE FILLED WITH TOFU RAGÙ, SERVED WITH STEWED BLACK LENTILS

Secondo Tempo

Via Vittorio Amedeo,55, TERMINI IMERESE, Italy

Orari di apertura:

Martedì 20:00-23:00
Mercoledì 20:00-23:00
Giovedì 20:00-23:00
Venerdì 20:00-23:00
Sabato 20:00-23:00
Domenica 13:00-15:30

Fatto con [Piatti](#)

