

WINEMAKERS DINNER

LEMACCHIOLE BOLGHERI

Mancini har i samarbete med vinproducenten Le Macchiole och vinimportören Vinoliv glädjen att presentera en meny baserad på toscanska smaker och minnen.

Le Macchiole i Bolgheri, Toscana, räknas idag till en av vinvärldens främsta producenter. Vingården är resultatet av en vision att komma närmare naturen och att bättre förstå vinrankors beteenden. På gården arbetar man efter biodynamiska principer utan att vara certifierad.

Egendomen grundades redan 1983 men det var först efter flera års forskande och experiment med olika druvsorter som de första vinerna kom till. Först ut var Paleo Rosso (Cabernet Franc) och sedan Scio (Syrah). Sist i serien av endruvsviner var Messorio (Merlot) ett vin som har fått 100 poäng av 100 av Wine Spectator.



Datum: Onsdag 25 mars 2020, kl 18.00
Plats: Restaurang Mancini, Tunnelgatan 1
OSA: Senast fredag 20 mars 2020
Telefon: 08- 21 53 10
Pris: 1 800 kr

VÄLKOMMEN!
Claudio Mancini

MENU SAPORI E RICORDI TOSCANI

Panino con porchetta

En klassisk street food rätt från studenttider. "Macka" med porchetta, traditionellt tillagad i vedugn.

Paleo Bianco, Toscana IGT Bianco, 2018

Gamberoni con Cuscus

Röda stora räkor från medelhavet (grönt ljus från WWF) på en bädd av couscous med krispiga grönsaker.

Paleo Bianco, Toscana IGT Bianco, 2010

Tartar di Chianina

Finhackad råbiff av filé från Chianina kon. Tillreds med kapris och citron.

Bolgheri Rosso, DOC, 2018 (Magnum)

Cacciucco alla Livornese

Klassiskt fiskrecept från Toscana. Uer, stora räkor, blåmusslor, vongole och färska Pachinotomater.

Bolgheri Rosso, DOC, 2017

Risotto con funghi porcini

Risotto med Carnaroliris "Gli Aironi" med karljohansvamp.

Paleo Rosso, Toscana IGT, 2016

Pici al ragù di cinghiale

Klassiskt toscansk pasta som i Maremma med vildsvinsragu.

Paleo Rosso, Toscana IGT, 2015

Costoletta d'agnello

Lammracks på en broccoli crème, serveras med broccoli och hyvlad Pecorino.

Scio, Toscana IGT, 2016

Guancia di Vitello

Gödkalvskind stekt i låg temperatur i tio timmar. Serveras med potatiscrème.

Messorio, Toscana IGT, 2016

Pecorino Toscano "Riserva del Fondatore" Caseificio Il Fiorino

Pecorino ost från Toscana med fikonkompott

Messorio, Toscana IGT, 2013