

## WINEMAKERS DINNER

# DONNAFUGATA®

Restaurang Mancini har i samarbete med vinproducenten Donnafugata från Sicilien i Italien och Vinimportören Hjo Grosshandel glädjen att presentera en meny baserad på minnen och genuina smaker från Sicilien.

Familjen Rallo har varit i vinbranschen i över 150 år, främst som vinodlare och vinmakare. 1983 började familjen producera och marknadsföra sitt eget vin under etiketten Donnafugata. I staden Marsala på Siciliens västra spets har familjen Rallo sin vinanläggning samt lagringskällare. Det 150 år gamla huset har genomgått en totalreovering för att kunna husera all modern teknik som är nödvändig för att kunna framställa kvalitetsviner. Donnafugata´s vingårdar är till större delen belägna i Contessa Entellina i Belicebergen just sydöst om Marsala där man odlar både inhemska och internationella druvsorter. Man har även vingårdar på den lilla vulkanön Pantelleria som ligger mittemellan Italien och Tunisien. Ön är känd för sitt söta dessertvin gjort på zibibbo-druvan. De har även egna vingårdar i Vittoria som ligger på Siciliens sydöstra sida i regionen Acate samt vingårdar på Etnas nordliga sida, som är beläget på Siciliens östra kust i provinsen Catania.

**Datum:** onsdag 20 mars 2019, kl 18.00

**Plats:** Restaurang Mancini, Tunnelgatan 1a

**OSA:** Senast fredag 15 mars 2019

**Telefon:** 08- 21 53 10

**Pris:** 1 500 kr

VÄLKOMMEN!

Claudio Mancini

### SAPORI

#### Apertivo: Arancini Siciliani

En klassisk street food rätt från Sicilien.

Friterade ris-bollar.

*Donnafugata Brut, Vino Spumante Bianco Sicilia DOC, 2014, Magnum*

#### Gamberoni saltati in padella con cous cous

Sauterade röda stora räkor från medelhavet (grönt ljus från WWF) serveras på en bädd av couscous med krispiga grönsaker

*Vigna di Gabri, Sicilia DOC Bianco, 2017*

#### Scorfano al Pomodorino

Medelhavetsdoftande: uerfilé med pachinotomater från Sicilien, kapris från Pantelleria, svarta oliver och bruschetta doppad med Titone jungfruolja från Trapani.

*Bell'Assai, Vittora DOC Frappato Sicilia, 2017*

#### Pasta alla Norma

Serverades för första gången på premiären av operan "Norma" för att hedra kompositören Vincenzo Bellini. Pasta med aubergine, tomat och ricottaost.

*Sul Vulcano Etna Rosso, DOC, 2016*

#### Costoletta d' Agnello e caponata Siciliana

Grillade lammracks med caponata siciliana (sötsura grönsaker).

*Tancredi, Terre Siciliana IGT, 2015*

#### Arrosto di Maialino Nero dei Nebrodi

Fläskstek av frigående svart gris dei Nebrodi från Sicilien och salsiccia (färskorv) som min farfar Giovanni Mancini gjorde med vild broccoli.

*Mille e Una Notte, Sicilia DOC Rosso, 2015*

#### Gelato al Pistacchio di Bronte

Pistacchio glass: vi lagar vår glass enligt gamla recept utan konserveringsmedel, färgämnen eller bindningsmedel. En ren naturprodukt.

*Ben Ryé, Passito di Pantelleria DOC, 2016*