

# WINEMAKERS DINNER



## CORDERO DI MONTEZEMOLO *proprietà dal 1340*

**Mancini har i samarbete med vinproducenten Cordero di Montezemolo och vinimportören Oenoforos glädjen att presentera en meny baserat på smaker och minnen från Italien.**

Sedan 1340 har generation efter generation förvaltat både fastigheten och gården Cordero di Montezemolo. Egendomen ligger belägen i den västra delen av regionen La Morra, händelsernas centrum för Barolo och som inte minst är känt för att ha områdets högst belägna vingårdar som producerar viner av högsta klass.

Runt om i La Morra, Alba och Roero ligger de 51 hektar som producenten förfogar över och vingårdarna är planterade med främst Nebbiolo men även Dolcetto, Barbera, chardonnay och Arnieis som samtliga odlas enligt ekologiska principer. Idag är det Alberto Cordero som ansvarar för gården och vinerna som produceras och både då som nu följer de en klassisk stil med finess där fokus ligger på att framhäva druva och växtplats.

Med lång erfarenhet av området och dess viner tillhör Cordero di Montezemolo, trots att dom flyger lite under radarn, toppskiktet av Barolos producenter.

**Datum:** Onsdag 15 maj 2024, kl 18.00

**Plats:** Restaurang Mancini, Tunnelgatan 1

**OSA:** Senast fredag 10 maj

**Telefon:** 08- 21 53 10

**Pris** 2 100 kr

VÄLKOMMEN!  
Claudio Mancini

### MENU

#### Welcome drink and finger food

"Grissini Piemontesi e Prosciutto crudo"

#### Gamberoni rossi al profumo d'arancie Siciliane

Sicilianska apelsindoftande, stora, röda räkor från Medelhavet (grönt ljus från WWF).

**Langhe Arneis, DOC, 2023**

#### Vitello Tonnato

Skivat kalvkött täckt med en krämig, majonnäsliknande sås som har smaksatts med tonfisk.

**Langhe Chardonnay Elorio, DOC, 2022**

#### Carpaccio di Bresaola di Chianina Toscana

Carpaccio av högsta kvalitet av italiensk bresaola av Chianina kött från Val di Chianina i Toscana toppas med ruccolasallad, jungfruolja och hyvlad Parmigiano Reggiano.

**Dolcetto d'Alba, DOC, 2022**

#### Pappardelle al ragù di salsiccia

Pappardelle med salsicciaragù, en klassisk rätt från Italien.

**Barbera d'Alba, DOC, 2022**

#### Agnolotti del Plin

Klassisk köttfylld pasta från Piemonte på en crème av svart tryffel.

**Langhe Nebbiolo, DOC, 2021**

#### La nostra Cotoletta alla Milanese

Kalv på Milano-vis med grön sallad.

**Barolo "Monfalletto", DOCG, 2019**

**Barolo "Monfalletto", DOCG, 2010**

#### Guancia di Vitello

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

**Barolo "Gattera", DOCG 2013**

#### Bra

"Bra" ost från Piedmont.

**Barolo "Enrico VI", DOCG, 2009**

#### Sorbetto di mele

Sorbet av röda äpplen! Vi lagar själva vår sorbet med enbart färska frukter utan konserveringsmedel färgämnen eller bindningsmedel.