



DEGUSTAZIONE D'AGOSTO

Wednesday 23rd of August 2017,
arrival @ 7pm & start @730pm (*please allow 2.5hrs*)
bookings essential

CREMA DI FUNGHI, GUANCIALE & GNOCCHO FRITTO

Mix mushrooms veloutè with guanciale & gnocco fritto

2016 Rusin-Ioppa-DOC-*Piemonte-Nebbiolo*

FILETTO DI BACCALÀ CON CREMA DI PATATE

Pan fried black cod served on potatoes veloutè and olives, salad on the side

2014 Antinoo-Casale del Giglio-IGT-*Lazio-Chardonnay & Viognier*

GNOCCHI AL RAGÙ DI CINGHIALE

hand made gnocchi served with wild boar ragù

2013 Pietralena-Cantine Barone-DOC-*Campania-Aglianico-Organic*

RISOTTO AL NEBBIOLO, TREVIGIANA E FONDUTA

carnaroli risotto w/ nebbiolo wine, trevigiana & fontina cheese fondue

2007 I Bricchi-Scarpa-DOCG-*Piemonte-Barbera d'Asti*

TORTA DI MELE

Home made apple pie served with warm custrad creme

2011-Dolianova-DOC-*Sardegna-Moscato Passito*

\$90

with matching wine

(02) 9810 9125

ciao@mantecato.com.au

mantecato.com.au