



DEGUSTAZIONE ASSAGGIO D'ESTATE

Wednesday 11th of October 2017,
arrival @ 7pm & start @730pm (*please allow 2.5hrs*)
bookings essential

CREMA DI PISELLI, SEPIE LACCATE E PANURA

peas cream with squid ink lacquered cuttlefish & aromatic bread crumbs

2016 Casale del Giglio-IGT-Lazio-Chardonnay

RISOTTO AL POMODORO CON POLPO BRASATO, OLIVE E CAPPERI

carabinieri risotto with tomato, braised octopus olives and capers

2016 Cantine Barone-IGP-Campania-Falanghina

TAGLIOLINI AL BASILICO CON COZZE, VONGOLE E LIMONE

hand made basil tagliolini pasta with mussels, vongole & lemon

2014 Cantine Barone-IGP-Campania-Fiano

GAMBERONI FLAMBÈ CON FAGIOLINI SALTATI

sauteed XL king prawns served with green beans and salad

2016 Casale del Giglio-IGT-Lazio-Bellone

SGROPPINO VODKA E SORBETTO AL LIMONE

vodka & lemon sorbet sgroppino

\$90

with matching wine

(02) 9810 9125

ciao@mantecato.com.au

mantecato.com.au