



CACIOCAVALLO IMPICCATO

Vi är mycket glada att välkomna Saverio Mancino från Basilicata i södra Italien till Montanari. Under två kvällar kommer han att tillaga den underbara osten caciocavallo på traditionsenligt sätt där den smälts över öppen eld – en metod som kallas impiccato.

Den 2 och 3 oktober serverar vi enbart en 3 rättersmeny som innehåller caciocavallo impiccato samt andra traditionella rätter från Saverios hemregion. Missa inte chansen att uppleva en italiensk mattradition med rötter i 1300-talet.

FÖRRÄTT:

Bruschetta med caciocavallo impiccato, söt paprika, tryffelcrème, honung
1 glas prosecco, N.V Le Contesse

HUVUDRÄTT:

Hemmagjorda strascinati pasta med tomatsås och cacioricotta
1 glas Lacrima di Morro d'Alba, Luigi Guisti 9

DESSERT:

Färsk ricotta med kaffe och sambuca
1 glas Amaro Lucano

445 kr utan dryckpaket 690 kr med dryckpaket