

# ITALIAN COOKING MASTER CLASSES

19TH MAY 2014

CHEF ANDREA TRANCHERO

OF MODO MIO RESTAURANT

Tartara di Manzo con Salsa all'Uovo e Rapanelli  
*Beef Tartare with Red Radish Mayonnaise*

\*\*\*\*\*

Minestra di Polenta e Gorgonzola Dolce Soffiata  
*Light Polenta and Celeriac Soup served with Gorgonzola Cheese*

\*\*\*\*\*

"Caponet" vecchio Piemonte, Fonduta di Toma e Funghi  
*Meat and Cabbage "CAPONET" roll, Toma Cheese Fondue and Mushroom*

\*\*\*\*\*

Bunet all'Astigiana  
*Amaretto and Cocoa "Bunet" Pudding*

The menu will be accompanied with the following Italian wines: Rotari Rose', Michele Chiarlo Gavi le Marne, Michele Chiarlo Barbera le Orme, Michele Chiarlo Moscato D'Asti.

LOCATION: ACCENTO SHOWROOM, 256 STIRLING HWY, CLAREMONT

*Accento Italian Cooking Demonstrations are created with the support of:*



Progetto realizzato con il contributo del fondo intercamerale di intervento di Unioncamere.