

DINNER WITH MATIAS RICCITELLI

KARAKTÄRSFULLA, LEKFULLA OCH UNIKA
i sin egen stil. Så kan vi förklara vinerna från
Matias Riccitelli.

Matias Riccitelli föddes i Cafayate, Salta, en
liten by i norra Argentina.

Det är en plats där vinodling och vinmakeri
genomsyrar allt, från landskapet till
invånarnas liv och vardag.

Under sin uppväxt arbetade och studerade
han vid sin fars sida, den legendariske
vinmakaren Jorge Riccitelli.

För att få en större förståelse och kunskap om
vin och vinproduktion gav sig sen senare
Matias ut i världen för att lära sig ännu mer.

Full of character, playful and unique in their own
style. This is how we can describe the wines from
Matias Riccitelli.

Matias Riccitelli was born in Cafayate, Salta, a
small village in northern Argentina. It is a place
where viticulture and winemaking permeate
everything, from the landscape to the lives and
daily routines of the inhabitants.

During his upbringing, he worked and studied
alongside his father, the legendary winemaker
Jorge Riccitelli.

To gain a greater understanding and knowledge of
wine and wine making.



MATIAS Riccitelli

15 . 10 . 2025

MENU

APPETIZERS

2024 PET NAT CHENIN INVADER

TOAST PELLE JANZON
THINLY SLICED BEEF TENDERLOIN, WITH
SOURDOUGH TOASTED IN BUTTER,
BLEAK ROE, SOY CURED EGG YOLK,
HORSERADISH MAYO AND RED ONION

Toast Pelle Janzon
Tunt skivad oxfile på smörstekt surdegsbröd,
toppat med löjrom,
sojagravad äggula, pepparrotsmajo och rödlök

2023 OLD VINES PATAGONIA , PINOT NOIR

MAINS

COD ROASTED IN BUTTER
SERVED WITH LOBSTER BISQUE SAUCE, GARLIC
SAUTEED TENDERSTEM BROCCOLI, KALE CHIPS

Smörstekt torsk
Hummerbisque säs, vitlöksstekt broccolini,
grönkålschips

2023 OLD VINES PANTAGONIA , SEMILLON & 2023 VIEJO VINEDOS , SANGIOVESE

DESSERT

SELECTION OF HOUSE CHEESE

Dagens Ostar

CAFFEE & PRALIN

Kaffe & Tryffel

price : 1150 Sek/ pp Inkl. wine

THE W&S COLLECTIVE

Nobis Hotel
STOCKHOLM