

15 Maggio 2019 – Circolo Golf Torino La Mandria

- Accoglienza** Biscotteria, brioches e frutta fresca di stagione *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Caffè Nespresso *by Wefor*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 3** Schiacciata romana, diaframma di manzo, maionese al rafano, cavolo nero e lamponi
chef Matteo Monti, ristorante Edit (Torino)
in abbinamento a
Cocktail “Segnana after the Fade” *by Grappa Segnana*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 5** Spaghetti pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano
by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea
in abbinamento a
Pinot Bianco Athesis di Kettmeir *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 7** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
in abbinamento a
Champagne Pommery Brut Apanage
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 10** Biscotto financier al pistacchio, gelée di fragola e rabarbaro,
ganache montata alla vaniglia
La buvette del gestore Circolo Golf Torino La Mandria – Pastry chef Evi Polliotto
in abbinamento a
Moscato Rosa di Kettmeir *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Caffè Nespresso *by Wefor*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 14** Zuppa di cocco, quinoa, Limon Cress e Shiso Purple
chef Pier Giorgio Parini, by Koppert Cress
in abbinamento a
Metodo Classico Brut Rosé di Kettmeir *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 16** Agnolotto piemontese al sugo d’arrosto
chef Edy Gambillare, osteria Cascina Oslera (Robassomero – TO)
in abbinamento a
Pinot Nero Maso Reiner di Kettmeir *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*