

Evento Finale

Acaya Golf Resort & Spa, Sabato 5 Ottobre 2019

Il benvenuto

Polpo scottato, patate e cipolla rossa croccante
Mantecato di baccalà, ceci e chips di patata viola
Cubotto di maialino in carpione, peperone agrodolce alla menta e porro alla liquirizia
Caviale di melanzane, mousse di caprino, ribes e crumble di tarallo piccante
chef Gabriele Castiello, ristorante Acaya Golf Resort & Spa

Parmigiano Reggiano 36 mesi e 24 mesi selezione Disolabruna®
Caseificio Gennari 1953

Champagne Pommery Brut Rosè Royal

Al tavolo

Burratina in crosta di frisa e orto d'autunno
chef Antonella Ricci e Vinod Sookar, ristorante Al Fornello da Ricci
Stilrose Riviera del Garda Classico DOC Chiaretto 2018, Santa Margherita

Risotto alla marinara
chef Maria Cicorella e Antonio Zaccardi, ristorante Pashà
Luna dei Faldi Bianco Alto Adige DOC 2017, Santa Margherita

Morone all'amatriciana
chef Giancarlo Morelli, ristorante Pomiroeu | Giancarlo Morelli
Luna dei Faldi Bianco Alto Adige DOC 2017, Santa Margherita

Cubo di cappello del prete cotto nel primitivo, schiacciata di cappuccio viola e nuvola di carote di Polignano
chef Antonella Ricci e Vinod Sookar, ristorante Al Fornello da Ricci

Buio Buio Carignano del Sulcis DOC Riserva 2016, Cantina Mesa

Tiramisù alla zucca
chef Maria Cicorella e Antonio Zaccardi, ristorante Pashà
Dulcedo Lison Pramaggiore DOC 2015, Santa Margherita

Cestino del pane a cura di Molino Dallagiovanna
Acqua Surgiva naturale, mossa e frizzante

Caffè Nespresso Selezioni Monorigine - Wefor
Selezione Grappa Segnana
Cioccolato La Esmeralda 74% Repubblica Dominicana - Cacao Barry
Degustazione Sigari MastroTornabuoni Compagnia Toscana Sigari
Mixology a cura di The Glenlivet e Bulk Giancarlo Morelli

TITLE SPONSOR



MAIN SPONSOR



PREMIUM SPONSOR

