

5 Settembre 2018 - Golf Club Villa d'Este

- Accoglienza** Biscotteria, brioches e frutta fresca di stagione *by ristorante Da Vittorio*
Caffè Nespresso *by IVS Italia*
- Buca 3** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
in abbinamento a
Champagne Deutz Brut Classic
- Buca 6** Pasta con ragout in bianco *by ristorante Da Vittorio*
in abbinamento a
Vino Rosso Mezzo Secolo 2010 DOC Friuli Colli Orientali *by Canus*
- Buca 8** Bicchierino cioccolato *by Cacao Barry & Chocolate Academy Milano*
in abbinamento a
Champagne Deutz Demi-sec
Caffè Nespresso *by IVS Italia*
- Buca 12** Nigiri Rocher e Weggy Dragon Roll
chef Alex Seveso, ristorante Kitchen Society (Milano)
in abbinamento a
Vino Bianco Gramogliano 2015 DOC Friuli Colli Orientali *by Canus*
- Buca 14** Spaghetti in bianco con Motti Cress, Ghoa Cress® e Zallotti Blossom
chef Pier Giorgio Parini, by Koppert Cress
in abbinamento a
Cocktail "Segna and Tonic" *by Grappa Segnana*
- Buca 18** Tartare di manzo all'albese al pesto di erbe su crostone ai cinque cereali e
scaglia di Parmigiano Reggiano
La buvette del gestore Golf Club Villa d'Este - Chef Corrado Radice
in abbinamento a
Birra Leffe Ambrée e Birra Leffe Blonde

Acqua naturale Panna e acqua frizzante S.Pellegrino in tutte le postazioni

TITLE SPONSOR

KitchenAid & **estra**

PREMIUM SPONSOR

HISEIDO
GINZA TOKYO

Deloitte.

angiolina
professional wear

ivsitalia.com
LEADER NELLA RISTORAZIONE AUTOMATICA

MAIN SPONSOR

Allianz 

**PARMIGIANO
REGGIANO**