ASSOCIAZIONE RISTORATORI GOLFISTI
RISTORATORI, ALBERGATORI & Co

CIRCUITO RISTOGOLF 2018
by KitchenAid & estra

18 Luglio 2018 – Golf Club Asiago

Accoglienza
Biscotteria, brioches e frutta fresca di stagione *by ristorante Da Vittorio*
Caffè Nespresso *by IVS Italia*

Buca 4
Semi mantecati, patate e latte di cocco, Kaffir Lime, Shiso Purple e Ghoa Cress®
chef Pier Giorgio Parini, by Koppert Cress
in abbinamento a
Cocktail "Segna and Tonic" *by Grappa Segnana*

Buca 6
Tartare di cervo, ciliegie e il loro aceto, mele in osmosi
La buvette del ristorante Golf Club Asiago - Chef Micki Milan
in abbinamento a
Vino Bianco Gramogliano 2015 DOC Friuli Colli Orientali *by Canus*

Buca 8
Guancialino laccato alla birra Leffe Ambrée con funghi *by ristorante Da Vittorio*
in abbinamento a
Vino Rosso Refosco dal Peduncolo Rosso 2011 DOC Friuli Colli Orientali *by Canus*

Buca 12
Cheese cake con crema di albicocche *by ristorante Da Vittorio*
in abbinamento a
Champagne Deutz Demi-sec
Caffè Nespresso *by IVS Italia*

Buca 16
Panettone salato al Parmigiano Reggiano e Coppini Arte Olearia
pastry chef Diego Crosara, campione del mondo di pasticceria 2006 e gelateria 2016
in abbinamento a
Birra Leffe Ambrée e Birra Leffe Blonde

Buca 18 (green)
Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
in abbinamento a
Champagne Deutz Brut Classic

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

TITLE SPONSOR
KitchenAid & estra
MAIN SPONSOR
Allianz
PREMIUM SPONSOR
SHISEIDO GINZA TOKYO
Deloitte.
angiolina professional wear
ivsitalia.com LEADER NELLA RISTORAZIONE AUTOMATICA
PARMIGIANO REGGIANO