

28 Giugno 2019 – Forte dei Marmi Golf Club

- 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 2** Pizza frita *by Molino Dallagiovanna*
in abbinamento a
Champagne Pommery Brut Apanage
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 3** Degustazione cantine Sassoregale e Lamole di Lamole *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Degustazione Parmigiano Reggiano *by Caseificio Gennari*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 6** Rombo ai porcini
La buvette del ristorante Forte dei Marmi Golf Club – chef Antonio Borgianni
in abbinamento a
Vermentino di Sassoregale *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 9** Palamita leggermente arrostita, panzanella di frutta e verdura
chef Giuseppe Mancino, ristorante Il Piccolo Principe (Viareggio – LU)
in abbinamento a
Rosé di Sassoregale *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 12** Melone, acciuga, erbe piccanti Zorri Cress, Red Mustard Cress e BroccoCress
chef Pier Giorgio Parini, by Koppert Cress
in abbinamento a
Cocktail “Segnana Hole in One” *by Grappa Segnana*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 15** Bruschetta di pane caseccio e baccalà marinato *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Degustazione olio *by Coppini Arte Olearia*
in abbinamento a
Chianti Classico Riserva di Lamole di Lamole *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 18** Torta di riso dolce della tradizione massese
pastry chef Alessandro Nani, pasticceria Venere (Marina di Massa – MS)
in abbinamento a
Vinsanto di Chianti Classico di Lamole di Lamole *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Caffè Nespresso *by Wefor*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*