

5 Giugno 2019 – Golf Club Monticello

- Accoglienza** Biscotteria, brioches *by Cova Montenapoleone 1817*
Caffè Nespresso *by Wefor*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 3** Miniature d'eccellenza di Pasticceria Cova *by Cova Montenapoleone 1817*
in abbinamento a
Passito Forte Rosso di Mesa *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Caffè Nespresso *by Wefor*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 5** Tartare di Narce, sesamo, limone, Zorri Cress, Basil Cress e Melissa Cress
chef Pier Giorgio Parini, by Koppert Cress
in abbinamento a
Rosa Grande di Mesa *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 8** Maialino nero, mela rossa, noci di macadamia e biette
chef Antonio Pepe, ristorante Atmosfera (Monza)
in abbinamento a
Buio Buio di Mesa *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 12** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
in abbinamento a
Champagne Pommery Brut Apanage
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 14** Ravioli di melanzane con pomodori ai sapori mediterranei e nuvola di burrata
chef Vittorio Tarantola, ristorante Tarantola (Appiano Gentile – CO)
in abbinamento a
Opale di Mesa *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 17** Bao dell' alpino *by ristorante Da Vittorio F.lli Cerea*
in abbinamento a
Cocktail "Segna and Tonic" *by Grappa Segnana*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*