

Gourmet Party Ristogolf 28 Giugno 2019 – Forte dei Marmi Golf Club

Tataki di ricciola al mais
Cocktail di gamberi in salsa rosa
Tataki di tonno con verdure fritte e salsa Vittorio

Patate al forno in accompagnamento a
Filetto di manzo pochè, salsa al vino rosso Cantine Santa Margherita
Polpettine di vitello in guazzetto
Carpaccio di manzo con rucola, Parmigiano Reggiano e salsa cognac

Pappa al pomodoro
Panzanella toscana
Zucchine all'amaretto

Salumi, Formaggi e Sott'oli
Selezione Parmigiano Reggiano *by Caseificio Gennari*

Risotto con verdure verdi e squacquerone

Buffet di Dolci: frutta fresca, torte e pasticceria
tutti i dolci al cioccolato sono realizzati con Cacao Barry

Champagne Pommery Rosè Apanage
Vermentino di Sassoregale *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Rosè di Sassoregale *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Chianti Classico Riserva di Lamole di Lamole *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Vinsanto del Chianti Classico di Lamole di Lamole *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*

Caffè Nespresso Selezioni Monorigine *by Wefor*
Selezione grappa *by Segnana*
Selezione whisky *by The Glenlivet*
Cioccolato in accompagnamento *by Cacao Barry*
Degustazione sigari *a cura di MastroTornabuoni Compagnia Toscana Sigari*
Mixology *by Bulk Giancarlo Morelli*

Gourmet Party a cura di Ristorante Da Vittorio F.lli Cerea (Brusaporto – BG)