

17 Luglio 2019 – Menaggio e Cadenabbia Golf Club

- Accoglienza** Biscotteria, brioches e frutta fresca di stagione *by ristorante Da Vittorio F.lli Cerea*
Caffè Nespresso *by Wefor*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 3** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
in abbinamento a
Champagne Pommery Brut Apanage
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 5** Mc alla Vittorio *by ristorante Da Vittorio F.lli Cerea*
in abbinamento a
Negresco di Cà Maiol *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 7** Melanzane, pesca, pomodoro con Aclla Cress®, Melissa Cress e Shiso Purple
chef Pier Giorgio Parini, by Koppert Cress
in abbinamento a
Molin di Cà Maiol *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 11** Gelateria Puro 100% di Gallarate (VA)
in abbinamento a
Soldoré Passito di Cà Maiol *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Caffè Nespresso *by Wefor*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 13** Timballino di riso al persico, fiori di zucca al lavarello
chef Massimo Salomoni, La buvette del gestore Menaggio e Cadenabbia Golf Club
in abbinamento a
Roseri di Cà Maiol *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 17** Sashimi di salmone con le sue uova, noci e riso giapponese
chef Alex Seveso, ristorante Kitchen Society (Milano)
in abbinamento a
Cocktail “Segna al Green” *by Grappa Segnana*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*