

06 Settembre 2019 – Circolo Golf e Tennis Rapallo

- 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 3** Seppioline cotte a bassa temperatura con rosso di Mazara, piselli Kelvedon e pane tostato
David Galantini, executive chef del ristorante Club La Bussola (Marina di Pietrasanta – LU)
in abbinamento a
Stilrose di Santa Margherita *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 6** Gnocchetti gamberi e zucchine
chef Salvatore Lutero – La buvette del gestore Circolo Golf e Tennis Rapallo
in abbinamento a
Luna dei Faldi di Santa Margherita *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 8** Zucchine in carpione con Adjì Cress, Persinette® Cress e Motti Cress
chef Pier Giorgio Parini, by Koppert Cress
in abbinamento a
Cocktail “Segnana after the Fade” *by Grappa Segnana*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 11** Piovra con maionese alla paprika *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
in abbinamento a
Refosco Impronta del Fondatore di Santa Margherita *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 13** Coppa Regina
maestro gelatiere Francesco Barbeta, gelateria Frigidarium (Rapallo – GE)
in abbinamento a
Dulcedo di Santa Margherita *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Caffè Nespresso *by Wefor*
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*
- Buca 17** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
in abbinamento a
Champagne Pommery Apanage
Acqua naturale, mossa e frizzante *by Surgiva*