



per Bergamo

Golf Club Bergamo L'Albenza, 21-22-23 Luglio 2020

- Accoglienza** Il benvenuto dolce Vitalfood *by ristorante Golf Club Bergamo L'Albenza*
Caffè Nespresso *by Wefor Nespresso Professional*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 3** Hummus di ceci Martino Rossi, limone candito e insalata di piovra
by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea
Degustazione olio *by Coppini Arte Olearia*
Pas Dosé Alto Adige DOC di Kettmeir *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 5** Spaghettono al pomodoro Le Due Valli *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Molin Lugana D.O.P. di Cà Maiol *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 8** Crispy fried rice oriental – mediterraneo (Riso Almo)
by Bolle Restaurant (Lallio – BG), chef Filippo Cammarata
Cocktail per Bergamo *by Bulk Giancarlo Morelli, bartender Ivan Patrino*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 10** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
“52” Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG di Santa Margherita
by Santa Margherita Gruppo Vinicolo
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 12** Pà e strinù su OFYR *by Jo-Design con senape e peperoni lombardi*
by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea
Chianti Classico DOCG “Etichetta blu” di Lamole di Lamole
by Santa Margherita Gruppo Vinicolo
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 14** Arancino di Riso Almo con ragù *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Selezione Parmigiano Reggiano
Giunco Vermentino di Sardegna DOC di Cantina Mesa *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 16** Crostata di marmellata Vitalfood *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Gelato con frutta semicandita selezione Delifrù *by Vitalfood*
Athesis Moscato Rosa Alto Adige DOC di Kettmeir *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Caffè Nespresso *by Wefor Nespresso Professional*
Acqua naturale e frizzante Valverde

TITLE SPONSOR



PREMIUM SPONSOR

