

Golf Club Biella Le Betulle - 30 Giugno 2021

- Accoglienza** Biscotteria, brioches, pancake con marmellata Vitalfood e frutta fresca di stagione
by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea
Caffè Nespresso *by WeFor Nespresso Professional*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 3** Quaglia fritta con crema di patate viola e timo, mayo, aglio nero e limon cress
chef Lorenzo Bizzini e Andrea Colletta, ristorante La Bursch (Oretto - BI)
Selezione Parmigiano Reggiano
Pinot Grigio Impronta del Fondatore Alto Adige DOC 2020, Santa Margherita
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 5** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
Prosciutto iberico 100% Bellota 5J *by Selecta*
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut "52" 2020, Santa Margherita
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 7** Filetto di coniglio marinato, rafano, sedano, yogurt alla camomilla e cialda di nocciole
chef Sergio e Simone Vineis, ristorante Il Patio (Pollone - BI)
Luna dei Faldi Alto Adige DOC 2018, Santa Margherita
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 11** Pà e strinù su Ofyr *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Selezione gorgonzola *by Palzola*
Birra "The Ninth Hole Ristogolf" *by Hordeum*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 13** Gioconda estiva *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Gelato con frutta semicandita selezione Delifrù *by Vitalfood*
Dulcedo Lison Pramaggiore DOC 2015, Santa Margherita
Caffè Nespresso *by WeFor Nespresso Professional*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 16** Vitello... "tonnato"
chef Maurizio D'Andretta, ristorante Il Faggio (Pollone - BI)
Metodo Classico Brut Pinot Grigio Alto Adige DOC 2014, Santa Margherita
Acqua naturale e frizzante Valverde