

Golf Club Colli Berici, 9 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 1** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
Selezione formaggi *by Selecta*
Birra "The Ninth Hole Ristogolf" *by Hordeum*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 4** Spaghettono al pomodoro *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Selezione Parmigiano Reggiano
Athesis Brut Alto Adige DOC 2018 di Kettmeir *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 9** Baccalà alla vicentina con polenta e Parmigiano Reggiano
chef Renata Braggion, ristorante Golf Club Colli Berici
Selezione gorgonzola *by Palzola*
Muller Thurgau Athesis Alto Adige DOC 2018 di Kettmeir *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 12** Vitello tonnato 2.0
chef Alberto Basso, ristorante TreQuarti (Val Liona – VI)
Athesis Brut Rosé Alto Adige DOC 2017 di Kettmeir *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 15** Arrosticini di pecora e carpaccio linguetta bovino su Ofyr
chef Miguel Antonucci - El Parillero Steakhouse Restaurant (Selvazzano Dentro – PD)
Pinot Nero Vigna Maso Reiner AA DOC 2018 di Kettmeir *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 17** Gioconda estiva *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Gelato con frutta semicandita selezione Delifrù *by Vitalfood*
Moscato Rosa Athesis Alto Adige DOC 2017 di Kettmeir *by Santa Margherita Gruppo Vinicolo*
Caffè Nespresso *by Wefor Nespresso Professional*
Acqua naturale e frizzante Valverde