

Golf Club Des Iles Borromées - 1 Settembre 2021

- Accoglienza** Brioches *by Pasticceria Oliver (Galliate Lombardo - Arona)*
Biscotteria, 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** Tartare di salmone marinata agli agrumi
chef Mirella Caramarin, ristorante Green (Golf Club Des Iles Borromées)
Lugana Molin DOP 2020, Cà Maiol
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 5** Terrina di foie gras mi cuit, anguilla affumicata e mela
Petto d'anatra a 65°, quinoa e succo d'anatra
Foie gras "fresco" in due cotture su pasta sfoglia di pera e schiuma di kaffir lime
by Selecta – Foie Gras Rougié
Lugana Riserva Fabio Contato DOP 2017, Cà Maiol
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 8** Mini Burger Vittorio su Ofyr *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Selezione Parmigiano Reggiano
Birra "The Ninth Hole Ristogolf" *by Hordeum*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 11** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
Selezione gorgonzola *by Palzola*
Lugana Prestige DOP 2020, Cà Maiol
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 15** Tartare di gambero rosso con pomodorini e basilico
chef Alex Seveso, ristorante Vespucci (Ispra - Milano - Arona)
Valtènesi Riviera del Garda Classico Chiaretto Roseri DOP 2020, Cà Maiol
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 17** Dolce selezione *by Pasticceria Oliver (Galliate Lombardo - Arona)*
Gelato con frutta semicandita selezione Delifrù *by Vitalfood*
Lugana Metodo Classico Brut DOP, Cà Maiol
Caffè Nespresso *by WeFor Nespresso Professional*
Acqua naturale e frizzante Valverde