

Golf Club Castelconturbia - 18 Maggio 2022

- Accoglienza** Biscotteria e brioches *by Pasticceria Cova Montenapoleone 1817*
Pancake con marmellata Vitalfood e frutta fresca *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Caffè *by WeFor*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 2** Seppie selezione Selecta, Salad Pea e rose
chef Pier Giorgio Parini, by Koppert Cress
Vermentino Maremma Toscana DOC 2021, Tenuta Sassoregale
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 4** Tartare di tonno con insalatina di puntarelle
Famiglia Taiano, ristorante Osteria della Pista (Casorate Sempione – VA)
Maggiolo Chianti Classico DOCG 2019, Lamole di Lamole
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 5** Gelato con frutta semicandita selezione Delifrù *by Vitalfood*
Caffè *by WeFor*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 8** La nuova versione degli asparagi alla Bismarck
chef Alan Tosi, ristorante Castelconturbia (Golf Club Castelconturbia)
Selezione Parmigiano Reggiano
Vigneto di Campolungo Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2017, Lamole di Lamole
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 11** Dolci Miniature di Pasticceria Cova Montenapoleone 1817
Vinsanto del Chianti Classico DOC 2017, Lamole di Lamole
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 13** Caramella di San Pietro con miele e senape *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Lareale Chianti Classico DOCG Riserva 2018, Lamole di Lamole
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 18** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
Selezione gorgonzola *by Palzola*
Birra “The Ninth Hole Ristogolf” *by Hordeum*
Acqua naturale e frizzante Valverde