

## Golf Club La Margherita - 8 Giugno 2022

- Accoglienza** Biscotteria e brioches, pancake con marmellate Vitalfood e frutta fresca  
*by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*  
Caffè *by WeFor*  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 3** Gelato con frutta semicandita selezione Delifrù *by Vitalfood*  
Caffè *by WeFor*  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 6** Pà e strinù *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Rive di Refrontolo 2021, S. Margherita  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 8** Tataki di controfiletto La Piemontese - selezione Selecta - marinato in brodo dashi  
*chef Enrico Pivieri, ristorante Il Cavallo Scosso (Asti)*  
Birra "The Ninth Hole Ristogolf" *by Hordeum*  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 10** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*  
Selezione gorgonzola *by Palzola*  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut 52 2021, Santa Margherita  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 13** Sgombro in carpione di agrumi  
*chef Claudio Di Bernardo, Grand Hotel Rimini*  
Luna dei Faldi Alto Adige DOC 2018, Santa Margherita  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 16** Crema di zucchine alla scapece e Zorri Cress  
*chef Pier Giorgio Parini, by Koppert Cress*  
Selezione Parmigiano Reggiano  
Pinot Grigio Metodo Classico Alto Adige DOC 2014, Santa Margherita  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 18** Uovo cotto a bassa temperatura su pesto di pistacchi  
*chef Massimiliano Aragona, ristorante Gustee (Golf Club La Margherita)*  
Pinot Grigio Impronta del Fondatore Alto Adige DOC 2020, Santa Margherita  
Acqua naturale e frizzante Valverde

TITLE SPONSOR



**Deloitte.**



PREMIUM SPONSOR

