

Golf Club Lecco - 29 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 1** Gazpacho con foiole e polpo
chef Vittorio Tarantola, ristorante Tarantola (Appiano Gentile - CO)
Roseri Valtènesi Riviera del Garda Classico Chiaretto DOP 2021, Cà Maiol
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 4** Gelato con frutta semicandita selezione Delifrù *by Vitalfood*
Caffè *by WeFor*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 7** Tartelletta La Rose Noire® con salmone Loch Fyne® marinato e mostarda di pere
chef Paolo Favalli, ristorante Aquariva (Padenghe sul Garda - BS) con Selecta
Metodo Classico Brut Lugana DOP 2016, Cà Maiol
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 10** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
Selezione gorgonzola *by Palzola*
Birra "The Ninth Hole Ristogolf" *by Hordeum*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 13** Baccalà in total black
F&B Manager Decio Diana, Tiara Restaurant (Golf Club Lecco)
Molin Lugana DOP 2020, Cà Maiol
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 15** Melanzana candita con burrata e pomodorini *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Negresco 2018, Cà Maiol
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 17** Parmigiana di melanzane
chef Pier Giorgio Parini, by Koppert Cress
Selezione Parmigiano Reggiano
Prestige Lugana DOP 2021, Cà Maiol
Acqua naturale e frizzante Valverde