

## Golf Club Milano - 20 Luglio 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** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*  
Selezione gorgonzola *by Palzola*  
Birra "The Ninth Hole Ristogolf" *by Hordeum*  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 3** Baccalà Ràfols® in tempura, guacamole di mango e cipolla rossa di Tropea in agrodolce  
*chef Antonio Pepe, ristorante Atmosfera (Monza) con Selecta*  
Pinot Nero Vigna Maso Reiner Alto Adige DOC 2019, Kettmeir  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 6** Peperoni grigliati su BBQ Kamado, finocchio marino, Melissa Cress  
*chef Pier Giorgio Parini, by Koppert Cress e Pentole Agnelli*  
Selezione Parmigiano Reggiano  
Müller Thurgau Athesis Alto Adige DOC 2018, Kettmeir  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 10** Gelato con frutta semicandita selezione Delifrù *by Vitalfood*  
Caffè *by WeFor*  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 12** Tartare di orata alla Vespucci  
*chef Alex Seveso, ristorante Vespucci (Ispra - Milano - Arona)*  
Pinot Bianco Alto Adige DOC 2021, Kettmeir  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 15** Hummus di ceci Martino Rossi con tataki di ricciola e paprika affumicata  
*by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*  
Pinot Grigio Alto Adige DOC 2021, Kettmeir  
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 18** Gazpacho di pomodorini e fragole, pane cereali misti, tonno marinato lime e mentuccia  
*by Batani Select Hotels*  
1919 Riserva Extra Brut Alto Adige DOC 2015, Kettmeir  
Acqua naturale e frizzante Valverde