

Golf Club Le Fonti - 7 Settembre 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** Gelato con frutta semicandita selezione Delifrù *by Vitalfood*
Caffè *by WeFor*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 3** Oyster Leaves, fave secche e amarena
chef Pier Giorgio Parini, by Koppert Cress
Selezione Parmigiano Reggiano
Giunco Vermentino di Sardegna DOC 2021, cantina Mesa
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 5** Pan brioche, fegato grasso d'anatra mondato Rougié, marmellata di fichi
by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea con Selecta
Buio Buio Carignano del Sulcis DOC Riserva 2019, cantina Mesa
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 7** Pizza gourmet e pizza frita *by Molino Dallagiovanna*
Selezione gorgonzola *by Palzola*
Birra "The Ninth Hole Ristogolf" *by Hordeum*
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 12** Hole in one: zucchine, cioccolato e gambero
chef Fabio Groppi, chef consultant
Galesa Valli di Porto Pino IGT 2020, cantina Mesa
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 15** Hamburger e Polpetta Plant Based Gourmet
chef Ruggero Massari, by Martino Rossi
Opale Vermentino di Sardegna DOC 2021, cantina Mesa
Acqua naturale e frizzante Valverde
- Buca 18** Manzo all'olio con polentina
chef Lakhi, ristorante Golf Club Le Fonti
Buio Carignano del Sulcis DOC 2021, cantina Mesa
Acqua naturale e frizzante Valverde