

MENU IN CAMPO

Castello Tolcinasco Golf Resort & Spa – 22 Maggio 2024

- Accoglienza** Biscotteria e brioches, pancake con confetture Agrimontana e frutta fresca Ginesi
by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea
The, caffè, orzo e ginseng
- Buca 1** Gelato artigianale
Gelateria - Il Gelato della Fattoria (San Genesio ed Uniti - PV) per Agrimontana
Gin Tonic Tassoni *thanks to Ferrari Trento*
- Buca 3** Pizza gourmet *by Molino Dallagiovanna*
Selezione gorgonzola Palzola
Ferrari Trento F1® Edition
- Buca 7** Cilindro di uovo vegetale agli asparagi & burger vegetale
chef Fabrizio Barontini per Martino Rossi
Sciroppo all'estratto di Lavanda | Sciroppo all'estratto di Menta, Acqua delle Stelle
Valpolicella Superiore DOC, cantina Ripa della Volta
by Rete Valpantena
- Buca 9** Paccheri alla Nerano con fonduta di parmigiano
chef Stefano Cipolla, Il Tolcino ristorante Tolcinasco Golf Resort
Valpolicella Superiore DOC "Formiga" | Garganega Veronese IGT "Ca' del Moro", cantina La
Collina dei Ciliegi
by Rete Valpantena
- Buca 12** Genova in un boccone: pesto, patate, fagiolini e Zallotti Blossom
chef Fabio Groppi per Koppert Cress
Valpolicella Valpantena Superiore DOC | Lugana DOC, cantina Costa Arènte
by Rete Valpantena
- Buca 14** Pan focaccia con tartare Old Style *by ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea*
Valpolicella Valpantena DOC | Soave Classico DOC "Sereole", cantina Bertani
by Rete Valpantena
- Buca 16** Polpo scottato con stracciatella, pomodoro San Marzano confit e pan biscotto al finocchietto
Famiglia Taiano, ristorante Osteria della Pista (Casorate Sempione - VA)
Champagne Telmont, Réserve Brut *thanks to Rémy Martin*

Acqua naturale e frizzante Valverde in tutte le postazioni