

# WINE & GOURMET TROPHY

by Cà Maiol

## Calendario gare e cene

Ogni portata verrà accompagnata da un vino selezionato della cantina Cà Maiol

### 8 marzo | Il Gran Bollito

Ravioli in brodo  
Bollito misto con salsa pearà,  
salsa verde, mostarda e contorni vari  
Soufflé Glacé au Grand Marnier

### 12 aprile | Il nostro lago

Trota salmonata marinata  
con misticanza di insalata  
Coregone in crosta di patate  
e salsa al cerfoglio  
Crepes con fragole e gelato

### 10 maggio | Gli asparagi

Crespella di asparagi verdi  
Trancio di ombrina su letto di radicchio  
tardivo con insalata di asparagi  
Semifreddo di meringhe con  
composta di rabarbaro

### 7 giugno | La formaggiata

Trittico di formaggi con marmellate di  
cipolla rossa, di ciliegia e di arance amare  
Entrecôte con fonduta di Tremosine  
su polenta di Storo  
La cheesecake del nostro Chef

### 25 luglio | Il nostro lago

Risotto con coregone ed erba  
cipollina sfumato al vino  
Il persico in tempura con salsa di  
avocado, pomodorini, vaniglia e zenzero  
Semifreddo di amaretto e cioccolato  
su composta di albicocche

### 7 settembre | La fungata

Risotto con misto di funghi estivi  
Branzino in crosta di funghi porcini  
Millefoglie al frutto della passione

### 11 ottobre | L'òs bus

Tacos di parmigiano con San Daniele  
Ossobuco con risotto allo zafferano  
Torta Matelda fondente con zabaione

### 16 novembre | Sapori d'inverno

Crespella valdostana su salsa  
alla zucca e tartufo  
Guancialino brasato al vino rosso  
con purea di patate e spinaci  
Tortino al cioccolato e mandorle  
con fonduta fondente



CàMaiol



GOLF BOGLIACO  
since 1912