



LE ROVEDINE
GOLF CLUB • MILANO

LE ROVEDINE GOLF MENU



**Impegnati
nel verde**™

RISTORAZIONE



AL GREEN

RESTAURANT & LOUNGE BAR

Coffee Break

8 € presso la sala ristorante

10 € presso sala eventi giardino

Brioche assortite, Crostata di confettura del nostro chef, Biscotti di frolla, Succo d'arancia, Succo di pompelmo, Succo d'ananas, Caffè, Acqua



AL GREEN

RESTAURANT & LOUNGE BAR

Menù Tee Shot 28,00 €

Misticanza dell'orto con lame di pecorino, olive, mandorle tostate e pomodorini di Pachino

Riso Carnaroli mantecato al burro d'alpeggio Grana Padano con speck croccante e

riduzione di Gutturnio

Dolce dello chef

Acqua e caffè



AL GREEN

RESTAURANT & LOUNGE BAR

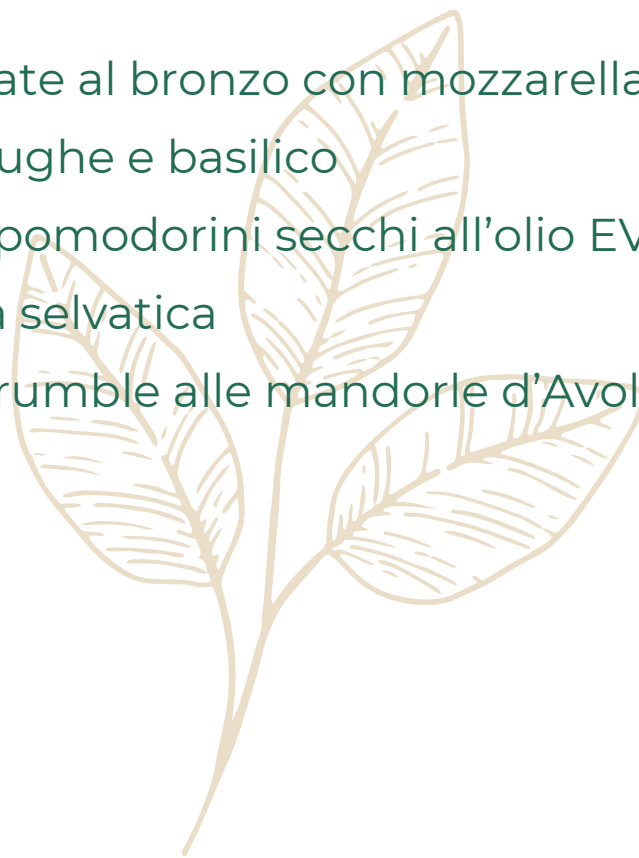
Menù Buca Uno 35 €

Caserecce di pasta fresca trafileate al bronzo con mozzarella di Bufala, pomodorino di Pachino, olive taggiasche, acciughe e basilico

Carpaccio di carna salada con pomodorini secchi all'olio EVO di Policoro e cremoso al gorgonzola su letto di ruchetta selvatica

Cremoso al mascarpone con crumble alle mandorle d'Avola e purea di fragole

Acqua e caffè



AL GREEN

RESTAURANT & LOUNGE BAR

Menù Al Green 47 €

Riso Carnaroli con battuta di gamberi su crema di zucchine

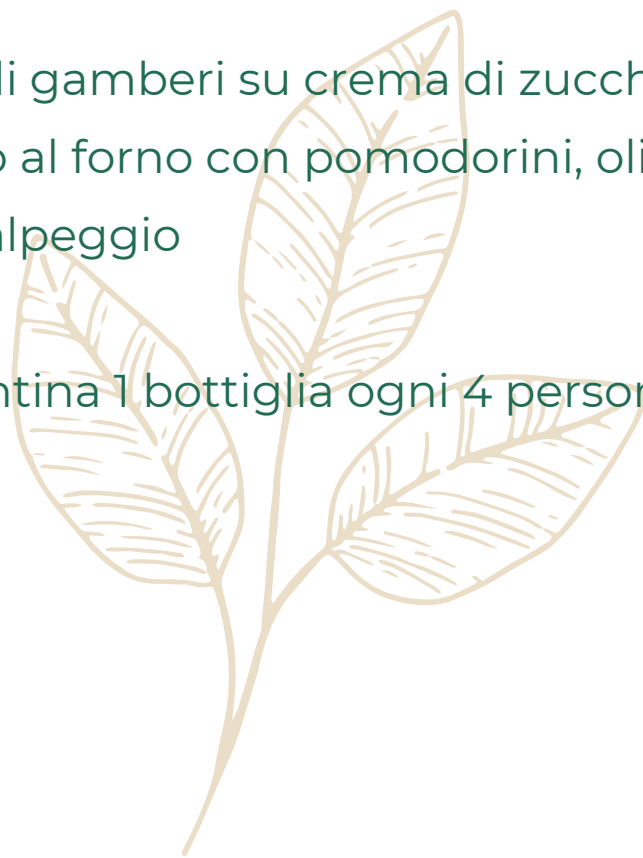
Pesce fino del Mediterraneo al forno con pomodorini, olive della riviera e basilico

Carote al timo con burro d'alpeggio

Tiramisù dello chef

Vino bianco della nostra cantina 1 bottiglia ogni 4 persone

Acqua e caffè



AL GREEN

RESTAURANT & LOUNGE BAR

Menù 9 Buche 49 €

Menù 8 Buche 42 € (senza antipasto)

Strudel vegetariano su fonduta di taleggio

Pacchero di Gragnano trafilato al bronzo con pomodorini del Piennolo e basilico

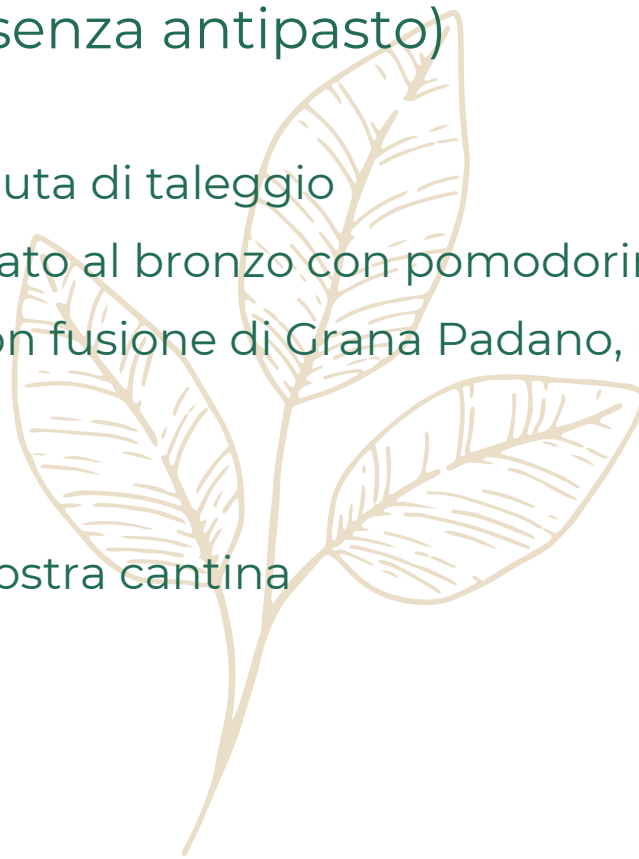
Carpaccio di black angus con fusione di Grana Padano, rucetta selvatica e pomodorino

Datterino

Cheesecake alle fragole

Vino rosso selezione della nostra cantina

Acqua e caffè



AL GREEN

RESTAURANT & LOUNGE BAR

Menù 18 Buche 62€

Menù 18 Buche 52 € (senza antipasto)

Tartare di salmone con avocado e lime

Spaghettoni di pasta fresca al nero con seppie, pomodori secchi, pomodori freschi e Pecorino

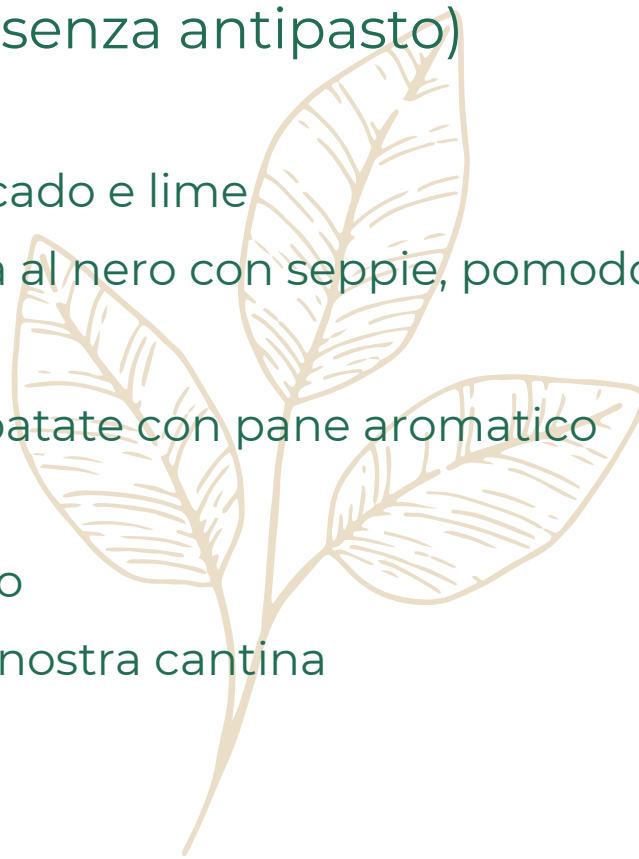
Filetto di orata in crosta di patate con pane aromatico

Spinacino fresco stufato

Cheesecake ai frutti di bosco

Vino bianco selezione della nostra cantina

Acqua e caffè



AL GREEN

RESTAURANT & LOUNGE BAR

Menù Hole In One 47 € - Buffet

Montanare della tradizione

Focaccia gourmet al carbone vegetale

Sformato con erbe di campo

Finger di carne salata e pomodorini secchi di Policoro in olio EVO

Finger di verdure fresche

Salame nostrano al coltello

Verdure fresche in agrodolce

Zeppole della tradizione napoletana

Risotto con cavolo cappuccio viola, mandorle tostate, speck croccante

Polpettine di carne e verdura con fonduta d'alpeggio

Finger di dolci dello chef

Pacchetto vino acqua e caffè 9 €

Bollicine di Blancs de Blanc, vino rosso Terre siciliane, Vino bianco e terre siciliane



AL GREEN

RESTAURANT & LOUNGE BAR

Merenda pomeridiana 17,50€

Ghiottonerie al latte con cotto alla brace e formaggio spalmabile

Ghiottonerie al latte con prosciutto di Parma e fior di latte

Ghiottoneria al latte vegetariano

Bocconcini di focaccia

Patatine e pop-corn

Pane e Nutella

Biscotti di frolla

Acqua-succhi-Cocacola



Supplemento crêpes 10€ a persona

Supplemento carrello granite siciliane con 6 gusti inclusi 200€

(fino a 30 persone, oltre 5€ a persona)

AL GREEN

RESTAURANT & LOUNGE BAR

Aperitivo 23 € - (Buffet)

Montanara della tradizione napoletana

Focaccia ligure con cremoso dello chef, speck croccante e lime

Cestino di crostini all'olio EVO

Toma piemontese in bellavista

Cipolle rosse Bologna caramellate

Bocconcini di pizza margherita dello chef

Pane condito con sedano, pomodorini freschi e olio EVO

Acqua

1 drink incluso per partecipante; in alternativa una bottiglia di bollicine ogni 5 partecipanti

Supplemento primo piatto 15€ servito a tavola

Bottiglia Prosecco Ca' Marian o Blanc de Blancs 22 €

FOTO GALLERY



CONTACT US



351 393 6857



02 5760 6420



info@rovedine.com



Via Karl Marx, 16/18, 20073 Opera MI



www.rovedine.com



- Minimo 20 partecipanti . Servizio presso il Ristorante principale
- I prezzi sono IVA esclusa
- Acconto 50% - Saldo 10 giorni lavorativi ante evento
- Quota di cancellazione pari all'acconto
- Le Quotazioni possono variare in base agli orari di utilizzo
- Il cliente è responsabile di eventuali danni
- Per alcuni eventi è necessario il servizio d'ordine
- Listino valido fino al 31/03/2025