GOLF CLUB LE ROVEDINE

Ristorante Al Green

A due passi dal cuore di Milano, il tempo rallenta. 650.000 mq di parco secolare fanno da cornice a una cucina che segue le stagioni più che gli orologi.

Materie prime scelte con cura, ricette semplici raccontate bene, piatti pensati per chi cerca una pausa vera.

Ogni piatto è pensato per accompagnare i momenti di relax dopo una partita di golf, un incontro di lavoro o una piacevole occasione da condividere con amici e familiari.

Vi auguriamo una piacevole esperienza e buon appetito.

AL GREEN
RESTAURANT & LOUNGE BAR

COFFEE BREAK

Presso la sala ristorante – Terrazza • € 10,00

Presso il Giardino Eventi o piscina • € 12,00

Coffee station (ripristino incluso, non presidiata) • € 15,00

IL COFFEE BREAK INCLUDE

Brioches miste;

Crostata di confettura del nostro chef;

Biscotti di frolla;

Frutta fresca di stagione;

Succhi di frutta assortiti;

Caffè, cappuccino, the caldo,

Acqua.

Servizio crepes con nutella in show cooking • € 6,00

Servizio pancake con sciroppo d'acero in show cooking • € 4,50

AL GREEN
RESTAURANT & LOUNGE BAR

APERITIVO

€ 25 per persona

◆

Montanara della tradizione napoletana;

Bocconcini di focaccia all'olio evo;

Acqua sale della tradizione del tavoliere;

Tranci di pizza margherita dello chef;

Salame campagnolo al coltello;

Cavolo cappuccio marinato;

Toma piemontese in bella vista;

Cipolla rossa Bologna caramellata.

1 bottiglia di bollicine Blancs de Blanc ogni 4 partecipanti

DURATA 2 ORE — A PARTIRE DALLE 18.30 / 19.00

AL GREEN
RESTAURANT & LOUNGE BAR

MENÙ TEE SHOT

€ 30 per persona

◆

Tutti i menu
possono essere personalizzati
Standing o Placè

Carpaccio di lonzino con cavolo cappuccio marinato e lame di

Parmigiano Reggiano;

Risotto della tradizione milanese;

Dolce dello chef.

Acqua e caffè

AL GREEN
RESTAURANT & LOUNGE BAR

MENÙ BUCA UNO

€ 37 per persona

◆

Casarecce di pasta fresca con pesto alla trapanese;

Carpaccio di punta d'anca con rucola e grana;

Cremoso dello chef con crumble e purea alle fragole.

Acqua e caffè

AL GREEN
RESTAURANT & LOUNGE BAR

MENÙ BUCA OTTO

€ 45 per persona

◆

Ravioli di magro con pomodorini del Piennolo e basilico;

Carpaccio di black Angus con fusione di Grana Padano,

ruchetta selvatica e pomodoro Datterino;

Cheesecake alle fragole.

Vino rosso selezione della nostra cantina — 1 bottiglia ogni 4

partecipanti

Acqua e caffè

AL GREEN
RESTAURANT & LOUNGE BAR

MENÙ AL GREEN

€ 49 per persona

◆

Ravioli di pesce con spuma di porri, pomodorino confit e

bottarga di muggine;

Filetto di pesce fino del Mediterraneo C.B.T. con pomodorini di

Pachino, olive della riviera, capperi e basilico

Patate al sale;

Semi sfera di tiramisù dello chef.

Vino bianco selezione della nostra cantina — 1 bottiglia ogni

4 partecipanti

Acqua e caffè

AL GREEN
RESTAURANT & LOUNGE BAR

MENÙ BUCA NOVE

€ 54 per persona

◆

Trionfo di salumi e formaggi con torta salata dello chef,

verdure in agrodolce e cipolla caramellata;

Ravioli di magro con pomodorini del Piennolo e basilico;

Carpaccio di black Angus con fusione di Grana Padano,

ruchetta selvatica e pomodorino Datterino;

Cheesecake alle fragole.

Vino rosso selezione della nostra cantina — 1 bottiglia ogni 4

partecipanti

Acqua e caffè

AL GREEN
RESTAURANT & LOUNGE BAR

MENÙ GRIGLIATA

€ 59 per persona

◆

Punta d'anca di manzo;

Costolette d'agnello pré salé;

Costine di maiale in doppia cottura;

Cosciotto di pollo dissosato;

Salamella;

Giardino di verdure fresche di stagione, verdure ai ferri in olio EVO;

Bocconcini di focaccia all'olio EVO — Tranci di pizza margherita;

Dolce dello chef.

Vino selezione della nostra cantina — 1 bottiglia ogni 4 partecipanti

Acqua e caffè

AL GREEN
RESTAURANT & LOUNGE BAR

MENÙ 18 BUCHE

€ 63 per persona

◆

Uramaki di baccalà, cicoria Milano e gamberi

con aria di salsa Teriyaki;

Paccheri alla Nerano della tradizione napoletana;

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

SERVIZI EXTRA

Torta con servizio	***€ 8 pp***
Torta fornita dal cliente	***€ 5 pp***
Drink extra al bar	***€ 10***
Open bar (2 ore)	***€ 30 pp***
Bottiglia di vino da	***€ 21***
Bottiglia bollicine da	***€ 25***
Bottiglia Franciacorta da	***€ 42***
Bottiglia Ferrari da	***€ 72***

AL GREEN
RESTAURANT & LOUNGE BAR

SERVIZI EXTRA

Sala Privé	***da € 295***
Area Piscina	***da € 650***
Pool Party	***€ 35 pp***
Piano Bar con DJ	***su richiesta***
Servizio d'Ordine	***€ 140***
Golf Experience invitati	***€ 15 pp***
Magnum e Champagne	***su richiesta***
Ore extra	***su richiesta***

AL GREEN
RESTAURANT & LOUNGE BAR

INFORMAZIONI & CONTATTI

WHATSAPP *351 393 6857 / 34 672 078 33*

TELEFONO *02 5760 6420*

EMAIL *info@rovedine.com*

INDIRIZZO *Via Karl Marx, 16/18 — 20073 Opera (MI)*

WEB *www.rovedine.com*

Minimo 20 partecipanti

Servizio presso il Ristorante principale

I prezzi sono IVA esclusa

Acconto 25% — 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 31/12/2026

AL GREEN
RESTAURANT & LOUNGE BAR