



Menù Sellino

Aperitivo a buffet

Pinot brut doc
Aperol Spritz
Kir Royale
Succhi di frutta in caraffa
Acqua minerale

Mignon caldi e freddi

Crostini di pane con salmone leggermente affumicato e burro montato alle erbe
Canapè ai cinque cereali con prosciutto affumicato e carciofini
Sfogliette al caprino e mela
Girelle di sfoglia alle olivette taggiasche e gocce di senape
Mini quiche di patate e speck
Cannoli di sfoglia con crema di formaggio ai pistacchi

Mix di frittini serviti nella barchetta di bambù

Zucchine
Carotine
Melanzane
Peperoncini
Cipolla di Tropea
Salvia alla milanese
Provola affumicata
Arancini allo zafferano e zenzero

A buffet, i salumi

Salumi tipici Brianzoli al coltello
Langhirano tagliato a vista con affettatrice manuale
Barchetta di melone
Cesto di focacce, pane casereccio e gnocco fritto

Assortimento di formaggini freschi e stagionati lombardi con confettura alla frutta e verdura

Caprini Freschi
Crescenza della Valsassina
Formaggelle Bergamasche
Casera
Grana Padano



Menù Sellino

Serviti al tavolo

Trofie alla crema di basilico e scampi
Risotto al Calvados

Filetto di Orata con capperi e lime
Pomodori confit al cedro e mentuccia fresca

Sorbetto al mandarino

Controfiletto di manzo cotto alla cenere con insalatine croccanti e parmigiano
Patate rosolate al rosmarino



Torta nuziale



Buffet di Dolci e frutta

Spiedini di frutta con fontana di cioccolato
Mix di Sorbetti alla frutta
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco
Piccoli tiramisù con nocciole e mandorle
Zucchero filato
Caffè
Amari e distillati

Acqua minerale



Vini in selezione nostra cantina

Gavi docg
Cabernet doc
Pinot Brut Chardonnay in Purezza doc
Bracchetto d'acqui docg