



Menù Finimento

Aperitivo a buffet

Pinot brut doc
Cocktail Rossini
Spritz
Succhi di frutta in caraffa
Acqua minerale

Mignon caldi e freddi

Rustici di sfoglia al sesamo
Sfogliette di pane con filetto di pomodoro e scalogni
Canapè ai cinque cereali con robiola alle erbe e prosciutto affumicato
Canestrino di pasta brisè con mousse di tonno e finocchietto
Mini tortini con scalogni e gruviera
Mini Club Sandwich con Manzo e verdure in agrodolce

Il banco del Salumaio della Tradizione Italiana

Langhirano
Coppa Nostrana
Salame Mignon
Salame Filzetta dop
Pancetta piacentina
Bresaola della Valtellina
Lardo di Colonnata
Cestini di perle di melone
Verdure del contadino marinate
Cesto di pane e focacce mignon e gnocco fritto

I formaggi

Bufaline
Formaggella di Capra della Valtellina
Casolet
Caprino di Montevecchia stagionato
Formaggini freschi erborinati
Grana padano
Le mostarde di verdura, frutta e miele

I fritti serviti nella barchetta di bambù

Zucchine, Carciofini, Carotine, Melanzane, Peperoncini, Cipolla di Tropea
Salvia alla Milanese
Gamberi al sesamo e Curry
Praline di riso alla milanese



Menù Finimento

Serviti al tavolo

Risotto con guanciale di Maiale, erba cipollina, mantecato alla crescita della Valsassina

Pasta di Gragnano con pomodori pachino cotti al forno e bocconcini di rana pescatrice

Scamoncino di vitello bardato al San Daniele
Giardinetto di verdure caramellate
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 dessert al cioccolato e croccante alle nocciole
zucchero filato

Caffè
Amari e distillati
Acqua minerale



Vini in selezione nostra cantina

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