

sherbet

RISTORANTE & EVENTI



Menu à la carte

AUTUNNO 2026

Casa Pisani Dossi · Largo Cellere 2 · Corbetta

Ben arrivati.

Siete in una dimora del Quattrocento, dove la cucina segue il passo delle stagioni.

Le verdure arrivano da piccoli produttori che conosciamo per nome, la giardiniera e i chutney li prepariamo noi, e la tradizione milanese cuoce piano, come una volta.

Mettetevi comodi: qui il tempo rallenta.

ANTIPASTI

Tagliere selezione Sherbet (*) 22

Salumi e formaggi accompagnati da giardiniera e chutney artigianali ♦, con i nostri assaggi milanesi: mondeghili e scarpazzitt.

Da condividere, per due persone

Merluzzo mantecato (*) 12

Con chips di polenta croccanti.

Flan di zucca Hokkaido (*) 12

Con fonduta di Pecorino affinato in fossa Brandinelli e crumble di taralli ai ceci.

VEGETARIANO

PRIMI

Risotto alle erbe con ragù di vitello 16

Riso Carnaroli dell'Azienda Agricola Camisani di Gaggiano, con erbe fini.

Minimo per 2 persone

Gnocchi di patate con fonduta di Gorgonzola Dop (*) 18

Gnocchi fatti a mano, con salsa di fichi caramellati e crumble di noci.

VEGETARIANO



♦ I nostri chutney sono in vendita - La dispensa, pag. 5

SECONDI

Polpo su hummus di ceci e carote (*)    20

Con insalatina di cavolini di Bruxelles.

Cavolo che gusto!   12

Cavolfiore su crema di anacardi e curcuma.

VEGETARIANO



Dalla tradizione

Ossobuco di vitello in gremolada (*)    26

Con il suo risotto giallo alla milanese.

Il gran bollito milanese (*)       39

Sette tagli con purè, cavolo nero al burro, salsa verde, mostarda, chutney ✦ e giardiniera. Da richiedere alla prenotazione · la sua storia a pag. 4

Foijoeu · la trippa in umido (*)    17

Anche da portare a casa · la sua storia a pag. 4

DESSERT

Tortionata lodigiana     8

Con crema al mascarpone.

 *Dalla tradizione · in abbinamento, un calice di Passito 5 o di Porto 8*

Tarte tatin di mele (*)    8

Con il gelato Sherbet alla cannella.

Espressino    8

Cioccolato fondente, ganache al cioccolato bianco e crumble al cioccolato.

Sorbetto all'arancia 7



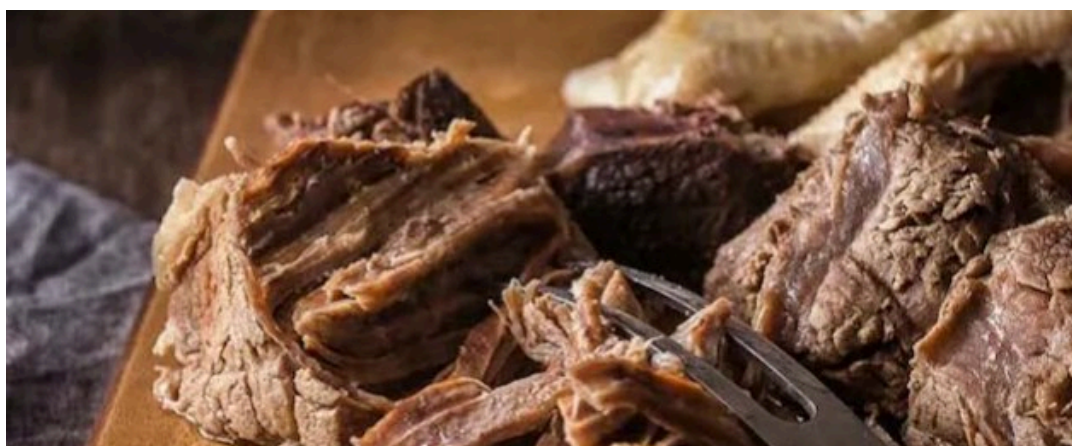
Il gran bollito milanese (*)

39

Sette tagli: biancostato, cappello del prete, lingua, ginocchio, testina di vitello, gallina e cotechino. Con purè di patate, cavolo nero al burro, salsa verde, mostarda, chutney ✦ e la nostra giardiniera.

Il bollito milanese è un piatto a sé: la carne non serve a fare il brodo, è il brodo a nascere dalla carne. Le carni restano appena coperte, l'acqua si aggiunge sempre bollente, e ciò che resta in pentola è già un consommé, che i milanesi chiamavano con orgoglio *el brodon*.

Tutti i giorni · da richiedere al momento della prenotazione

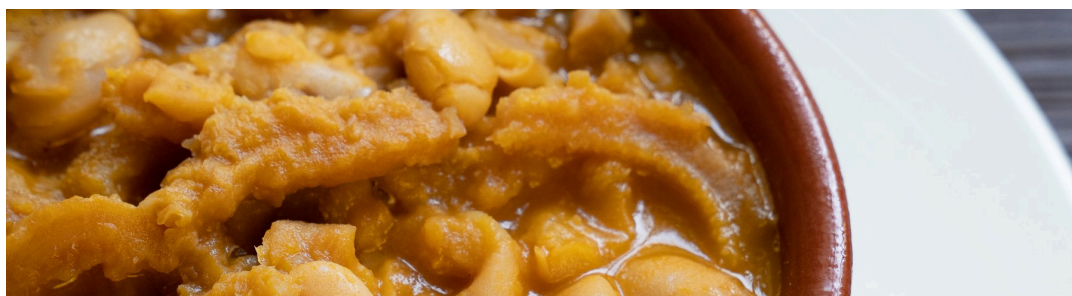


Foiioeu · la trippa in umido (*)

17

La *busecca* è così milanese da aver dato ai milanesi un soprannome: *busecconi*. La versione più amata è in umido, con i fagioli di Spagna, e un tempo si mangiava verso mezzanotte, nelle osterie di Porta Garibaldi e Porta Ticinese, all'uscita dal teatro.

La prepariamo con il foiole e la ricciolotta, asciutta al punto giusto e coperta da una generosa *formaggiata*.



Portatela a casa

La nostra trippa è disponibile anche da asporto, in porzioni Porzione 8 pronte da scaldare.

“Per questo io cercai, fra l'uva e il vento, il meglio degli uomini”

— P. Neruda

Nei vini troviamo un mondo fatto di storie, di saperi antichi e di passione. La carta Sherbet racconta il nostro desiderio di territorio, di cantine piccole o emergenti, di produzioni biologiche.



Inquadrate il codice per sfogliare la carta dei vini.

Ogni giorno il nostro wine specialist propone anche una selezione di vini al calice: chiedete il suo consiglio per accompagnare ogni piatto.

Carta dei vini

GLI ALLERGENI

ⓐ **A** uova

ⓐ **C** senape

ⓐ **E** arachidi

ⓐ **G** sedano

ⓐ **M** semi di sesamo

ⓐ **O** pesce

ⓐ **Q** lupini

ⓐ **B** cereali con glutine

ⓐ **D** frutta a guscio

ⓐ **F** crostacei

ⓐ **I** latte

ⓐ **N** soia

ⓐ **P** molluschi

ⓐ **R** anidride solforosa e solfiti

Brodo preparato con verdure ⓐ

Grissini con sesamo ⓐ

Fritti: possibili tracce di soia ⓐ

Pane nero con semi di sesamo ⓐ

(*) I piatti con (*) sono preparati freschi nella nostra cucina, porzionati e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la perfetta conservazione e le qualità organolettiche.

Per qualsiasi informazione su allergeni e intolleranze, chiedete in sala.

sherbet

Confidiamo nella vostra discrezione nell'uso dei cellulari.

Coperto, pane e servizio € 3,50