

Cotto **Brusà** legato  
**Coppa** stagionata affinata al vino rosso

Prosciutto di Parma DOP 18 mesi

Cubetti di **gorgonzola** dolce  
mela Granny Smith e mirtillo

Frittatina **vegetariana** e fonduta formaggio di  
fossa

Il cestino del nostro **pane**

Il **Risotto** del mese

**Lis Maris** o **San Martin** cantine di Lenardo  
(1 bottiglia ogni 4 pp)

**Acqua e caffè**

*Euro 35,00 a persona*



Il servizio è placé.

Ogni variazione del menu è soggetta a una quotazione che andrà a modificare il preventivo.

Ai fini della fatturazione farà fede il numero dei partecipanti comunicato 5 giorni prima dell'evento, così come la scelta dell'eventuale torta.

Numero minimo di partecipanti 10.

Le nostre torte per le cerimonie possono essere scelte dal nostro sito a questa pagina: [www.sherbet.mi.it/torte-cerimonie](http://www.sherbet.mi.it/torte-cerimonie)

### Bevande extra

Al momento della conferma potrete personalizzare il vostro menu aggiungendo:

Prosecco Valdobbiadene Marsuret - Euro 24,00 a bottiglia

Serafina Spumante extra dry - Euro 21,00 a bottiglia

Saracco Moscato d'Asti - Euro 28,00 a bottiglia

Moscato I Primi Fiori - Euro 20,00 a bottiglia

Distillati, amari e correzioni esclusi, a conteggio.

La prenotazione si attiva esclusivamente al ricevimento di una caparra pari al 30% dell'importo totale da effettuarsi con carta di credito o con bonifico.

IBAN IT59T0200834090000103700930 intestato a Sherbet srl causale titolo dell'evento e nome partecipante/i.

Vi chiediamo di segnalare casi di intolleranze alimentari al momento della conferma.

### Le nostre sale contigue e comunicanti

Sala Artisti posti a sedere max 22 (in base all'allestimento)

Sala Veranda posti a sedere max 20 (in base all'allestimento)

IL MENU' "I POMERIDIANI" E' PROPOSTO PER EVENTI  
DALLE ore 16 ALLE ore 19.

Quotazione EXTRA ORARIO: euro 100,00/ora o frazioni d'ora.

