



Oasi di Galbusera Bianca
AGRITURISMO BIO DI CHARME

Via Galbusera Bianca 2 - 23888 La Valletta Brianza - 039.57.03.51
info@oasigalbuserabianca.it - www.oasigalbuserabianca.it



“Menu”

Ritrovare autenticità e sapori perduti

Benvenuti all'Oasi di Galbusera Bianca. La filiera da noi è cortissima.

Coltiviamo con metodo biologico e biodinamico quello che mangiamo e i nostri menu cambiano con il cambiare delle stagioni e anche dei giorni.

I sapori perduti della natura diventano gusti ritrovati sulla nostra tavola.

I sapori autentici, veri, intensi della frutta antica, il profumo delle erbe e dei fiori appena colti e le ricette di una volta ritornano attuali.

Proponiamo il nostro menù in versione vegana, vegetariana e di carne. È il modo migliore per assaporare tutte le sfumature dei sapori dei nostri campi coltivati con amore e passione. Buon appetito!

I nostri fornitori a km 0: formaggi caprini Bagaggera, formaggi vaccini Leccolatte, salumi Marco D'Oggiono, uova Cascina Mirasole, vini La Costa.



Menu bimbo

Menu Elfo 16 Euro - primo, secondo e dolce

Coperto € 2,00 a bambino

Primo

Pasta bianca o rossa con pomodoro

Secondo

Cotoletta alla milanese con patate al forno

Dolce

Dolce del giorno

"Menu alla Carta"

vg = vegano - vg = vegano su richiesta*

Benvenuto al palato

Flan di piselli con salsa di estratto di carota	€ 9,00
Selezione di formaggi locali vaccini e di capra	€ 12,00
Tagliere di salumi misti Marco D'Oggiono	€ 12,00

Vellutata di sapori

Vellutata di lenticchie e zenzero	€ 9,00 vg
-----------------------------------	-----------

Delizia di primi

Risotto Carnaroli riserva, agli asparagi, mantecato al caprino di Montevicchia	€ 12,00 vg*
Gnocco di patate su salsa di spinaci, con trito di ravenello e terra di riso venere	€ 12,00 vg*
Lasagne vegetali multistrato di pasta all'uovo con colori di fine inverno	€ 12,00

Profumo di secondi

Arrosto di vitello cotto lentamente con patate al forno	€ 15,00
Strudel vegetale dell'Oasi con pasta brisée vegana e verdure di stagione	€ 9,00 vg

Coperto e pane integrale fatto in casa € 2,00

Acqua minerale naturale e frizzante € 3,00

Vino su consiglio del sommelier

Vino al calice € 5,00

Birra Hibu bianca, chiara, 33 cl. € 5,00

Sogno di dolci

Crostata di frolla con conserva di fichi antichi dell'Oasi	€ 5,00
Torta di mele con salsa alla vaniglia	€ 6,00 vg*
Panna cotta al rosmarino con crema di cioccolato bianco	€ 6,00
Torta pere e cioccolato	€ 6,00
Sorbetti	€ 4,00 vg

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

- 1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio
- 8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acajù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e prodotti derivati)
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco

Abbiamo a disposizione dei nostri clienti su richiesta la lista degli allergeni dei singoli piatti.