



*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 15 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

Insalata mista di stagione di frutta e verdura e germogli di lenticchie	€ 8,00 vg
Insalata di farro con verdura croccante di stagione	€ 8,00 vg
Selezione di formaggi locali vaccini e di capra	€ 12,00
Affettati misti Marco D'Oggiono	€ 12,00

## Delizia di primi

Risotto Carnaroli riserva con limone, timo e zucchine	€ 12,00 vg*
Fusilli con spinaci croccanti e pinoli	€ 12,00
Lasagne vegetali multistrato di pasta all'uovo con colori di primavera	€ 12,00

## Profumo di secondi

Guancetta di maiale cotta a bassa temperatura con zucchine alla menta	€ 18,00
Veggie burger di rapa rossa e lenticchie con pane agli spinaci, e maio veg di erba cipollina	€ 14,00 vg
Strudel vegetale dell'Oasi con pasta brisée vegana e verdure di stagione	€ 9,00 vg

<i>Coperto e pane integrale fatto in casa</i>	€ 2,00
<i>Acqua minerale naturale e frizzante</i>	€ 3,00
<i>Vino su consiglio del sommelier</i>	
<i>Vino al calice</i>	€ 5,00
<i>Birra Hibu bianca, chiara, 33 cl.</i>	€ 5,00

## Sogno di dolci

Crostata di frutta fresca di stagione con crema pasticcera	€ 6,00
Torta di mele con crema pasticcera e cannella	€ 6,00
Delizia di carote con salsa alla salvia	€ 6,00 vg
Sorbetti	€ 4,00 vg
Crostata con conserva di mele antiche	€ 5,00

### 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.