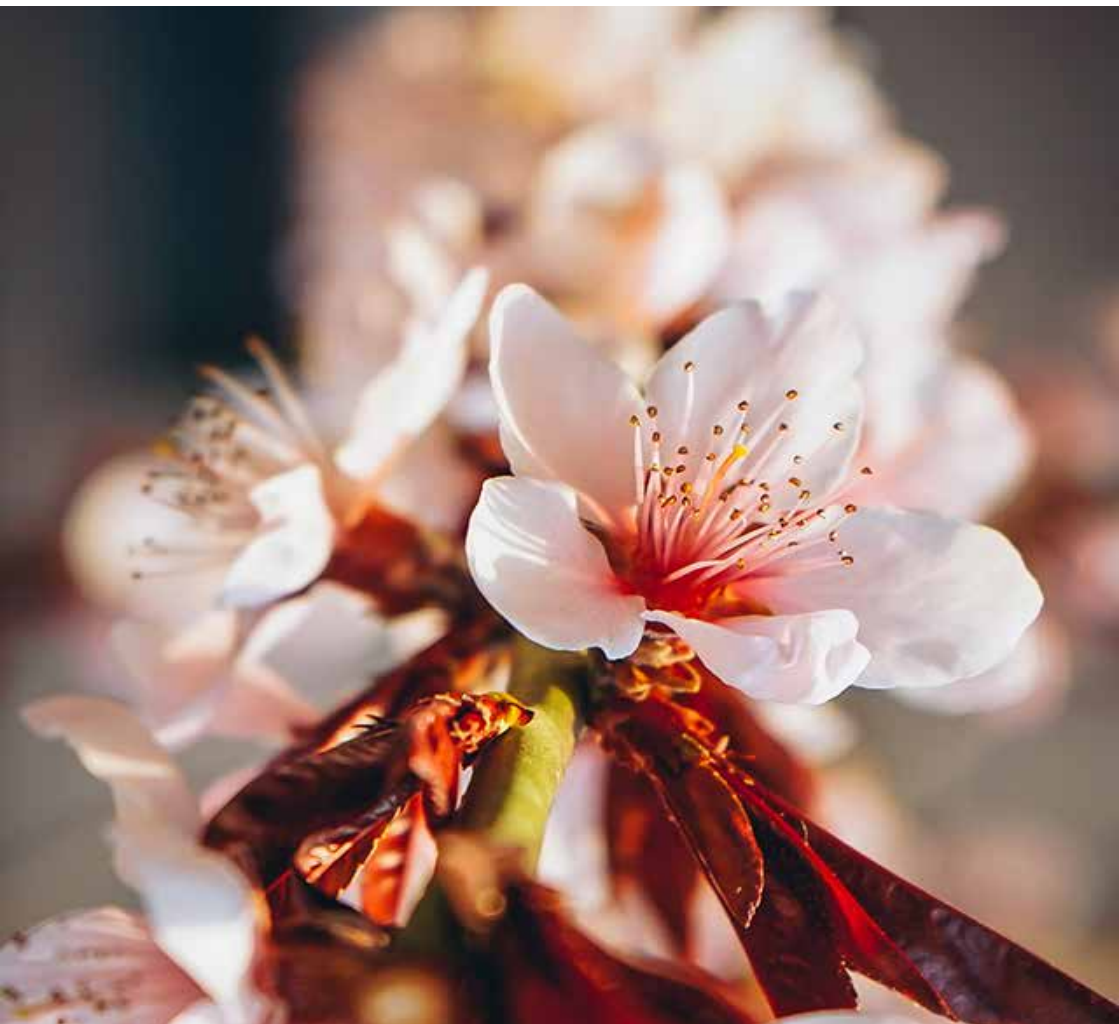




*Oasi di Galbusera Bianca*  
AGRITURISMO BIO DI CHARME

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



*Menu di Ferragosto*

# 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, le ricette di una volta ritornano attuali.

Proponiamo il nostro menu in versione vegana, vegetariana e di carne. É 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 20 Euro - primo, secondo e dolce*

*Primo*

Pasta rossa con pomodoro

*Secondo*

Cotoletta alla milanese con patate al forno

*Dolce*

Dolce del giorno

# Menu di Ferragosto

Eu 49,00

*Acque e caffè inclusi, bevande alcoliche escluse*

## Benvenuto al palato

Selezione di affettati misti "Marco d'Oggiono"  
Formaggi misti locali con fichi dell'Oasi  
Piccola quiche di zucchine profumate al coriandolo  
Gazpacho di melone e menta

## Delizia di primi

Maltagliati al ragù di guancia di maiale  
*oppure*  
Risotto Carnaroli con mele e zenzero

## Profumo di secondi

Petto d'anatra in crosta di papavero  
con riduzione di erba cipollina e patate al forno  
*oppure*  
Strudel di verdure dell'Oasi su riduzione di rapa rossa  
e zucchine alla menta

## Sogno di dolci

Torta con fichi antichi dell'Oasi

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA 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 acagiù, 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.