



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



Pranzo di Natale 25 dicembre

Menu Natale Tradizionale Euro 75

(1 bottiglia ogni 4 persone, acqua e caffè inclusi)

Aperitivo di benvenuto

Sorprese degli Chef dell'Oasi

Benvenuto al palato

Piccola quiche di pasta sfoglia con mirepoix di verdure
e crema di carote e zenzero

Nido di crudité di carciofi con chicchi di melagrana, noci e salsa citronette

Selezione di salumi Marco d'Oggiono con caprino multicolore

Sapori vellutati

Zuppetta dei tre cavoli ed erba cipollina

Delizia di primi

Risotto Carnaroli con crema di zucca mantecato al taleggio al tartufo,
petali di salvia croccante e olio evo alle 5 erbe

Intermezzo

Sorbetto di mele antiche dell'Oasi

Profumo di secondi

Cappone ripieno con salsa di castagne con coulis di ribes
e mostarda di mele dell'Oasi

Tortino di patate alle erbe dell'orto con spinacino croccante
alle mandorle tostate e uvetta marinata al pinot nero

Sogno di dolci

Panettone artigianale con crema di zabaione caldo profumata al sambuco

Menu Natale Veg Euro 75

(1 bottiglia ogni 4 persone, acqua e caffè inclusi)

Aperitivo di benvenuto

Sorprese degli Chef dell'Oasi

Benvenuto al palato

Croissant sfogliato fatto in casa con salsa tonnata felice, affettato di sedano, rapa al rosmarino, e verdura croccante allo zenzero

Selezione di formaggi vegetali ed erbe aromatiche con marmellate dell'Oasi e crackers integrali di semi tostati

Insalata con frutta secca, crema di yogurt vegetale autoprodotta e riduzione di melograno

Sapori vellutati

Vellutata di broccolo romanesco e cavolfiore con crostini integrali alle erbe e chips di cavolo riccio

Delizia di primi

Raviolo di zucca ripieno di topinambur e funghi, mantecato con crema di cime di rapa e crumble di pane nero

Intermezzo

Sorbetto di mele antiche dell'Oasi

Profumo di secondi

Medaglione di polenta bianca e Bulgur con cuore cremoso di spinaci e semi di canapa, piccolo involtino di verza con crema rossa di fagioli dell'occhio e cialde croccanti di riso

Sogno di dolci

Piccolo panettone veg fatto in casa con spuma di nocciole e cioccolato profumata all'arancia.

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. 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 Euro 35 (fino a 10 anni)

Benvenuto Trancetti di pizza al forno

Primo Maccheroncini fatti in casa con pomodoro e basilico

Secondo Involtino di prosciutto cotto e fiordilatte
gratinato al forno con patate al rosmarino

Dolce Panettone tradizionale con salsa al cioccolato