



# 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



Apericena Comunioni Cresime 2019

# 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 Elfo 28 Euro - primo, secondo e dolce*

<i>Antipasto</i>	Come gli adulti
<i>Primo</i>	Pasta bianca o rossa con pomodoro
<i>Secondo</i>	Cotoletta alla milanese con patate al forno
<i>Dolce</i>	Come gli adulti

# Menu Euro 49

(acqua minerale, vino e caffè inclusi)

## Antipasto servito al vassoio in tavola *(tutti)*

Salame rustico, coppa, pancetta arrotolata di Marco d'Oggiono.  
Quiche di brisée con verdure. Biscotti salati al parmigiano.  
Gazpacho di verdure. Crostini misti con patè di verdure.  
Focaccia ai 7 cereali con zucchine, pomodori, cipolle.  
Pizzette margherita. Frittatine vegetali.

## Delizia di primi *(2 primi a scelta)*

Lasagne con le verdure dell'orto al profumo di barbabietola,  
erba cipollina e carote e zafferano  
Maltagliati al ragù di guancia di maiale, con ginepro e mazzetto aromatico  
Caramelle di pasta all'uovo ripiene di rucola e bresaola,  
con crema di formaggio della Valsassina  
Timballo di riso integrale agli asparagi su crema all'uovo  
e cialda di grana padano

## Sogno di dolci *(1 dolce a scelta, da comunicare 1 settimana prima)*

Crostata di frolla con conserva di mele o fichi dell'Oasi  
Torta morbida al cioccolato fondente  
Torta di mele con sorbetto  
Torta di pan di spagna con crema al limone e fragole

*Coperto e pane fatto in casa*

*Acqua minerale naturale e frizzante*

*Prosecco, Vino bianco e rosso del territorio, Moscato*

*Caffè*

**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.

25/10/2018