

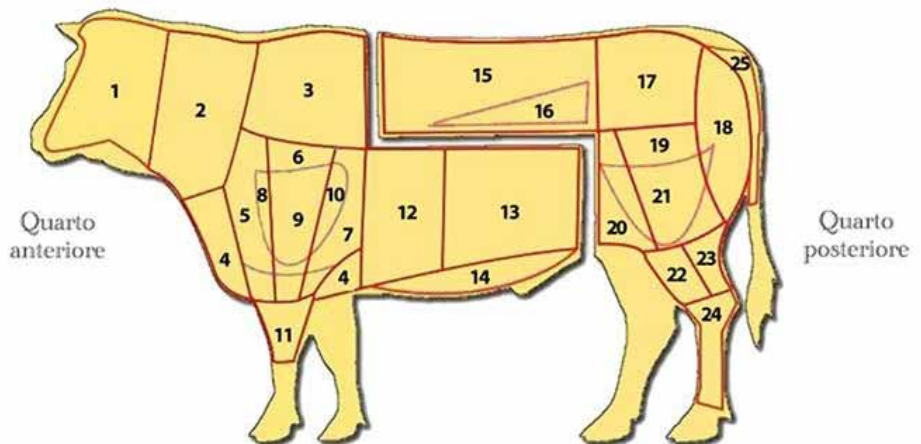


Oasi di Galbusera Bianca

AGRITURISMO BIO DI CHARME

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

I TAGLI DEL BOVINO



- 1 Testa - 2 Collo - 3 Braccio o Costa - 4 Petto o Brione - 5 Fusello o Girello di spalla o Bordone - 6 Copertina o Controfesa di spalla
7 Sottospalla - 8 9 10 Fesa o Fesone di spalla - 11 Geretto anteriore - 12 Taglio reale o Spuntature o Punta di petto - 13 Pancia o Spuntatura di lombo
14 Interiora o Quinto quarto - 15 Lombata - 16 Filetto (Fiorentina se insieme a Lombata) - 17 Pezza o Scamone o Polpa o Punta d'anca
18 Girello o Magatello - 19 Controgirello o Fesa esterna - 20 Noce o Tracoscio - 21 Fesa interna o Scannello
22 Campanello o Pesce - 23 Geretto posteriore - 24 Stinco e ginocchia - 25 Coda

Menu Degustazione Bollito 1-7 dicembre.

“Menu Degustazione Bollito Tradizionale”

Euro 42

(escluse bevande)

Benvenuto al palato

Piccola selezione di salumi Marco d'Oggiono
con verdure marinate dell'Oasi

Zuppetta di verdura

Zuppetta di patate e cavolfiori profumata al timo

Delizia di primi

Timballo di riso integrale con crema di broccoli e noci
servito su insalatina di cavolo viola e cialdine di parmigiano

Profumo di secondi

Gran bollito misto con sette tagli di carne,
accompagnato con verdure al vapore, salsa verde
e mostarda di mela

Sogno di dolci

Crostata di mele con crema al ribes

Pane integrale fatto in casa

"Menu Degustazione Bollito Veg"

Euro 42

(escluse bevande)

Benvenuto al palato

Involtino di verza con sorgo e verdure dell'orto,
crema di fagioli cannellini, zucca e riduzione di cachi

Zuppetta di verdura

Vellutata dei tre cavoli (bianco, viola, bruxelles)
con crostini e yoghurt veg

Delizia di primi

Lasagna di verdure del nostro orto
con besciamella allo zenzero

Profumo di secondi

Pane fatto in casa con burger di rapa rossa
con mayo di prezzemolo e insalatina dell'orto

Sogno di dolci

Semifreddo di cachi
con crumble di nocciole e frolla veg

Pane integrale fatto in casa

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 che 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 € 18 - Primo, secondo e dolce

Primo	Pasta bianca o rossa con pomodoro
Secondo	Cotoletta alla milanese con patate al forno
Dolce	Dolce del giorno

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 molluschi

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