



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 degustazione Mais 10-16 novembre

"Menu Degustazione Mais Tradizionale"

Euro 42

(escluse bevande)

Benvenuto al palato

Cestino di polenta fredda con insalata dell' orto
spinacini al crudo, chicchi di mais
ed emulsione al balsamico

Zuppetta di verdura

Vellutata di patate dolci con mais, melograno
ed olio al rosmarino

Delizia di primi

Quadrotti polenta cotta in brodo di verdure
su fonduta di resegone alla paprika dolce

Profumo di secondi

Stracotto di manzo lardellato con pannocchie al forno
spennellate al burro

Sogno di dolci

Tortino di mais con ricotta e scaglie di cioccolato fondente
su crema alla cannella

Pane integrale fatto in casa

"Menu Degustazione Mais Veg"

Euro 42

(escluse bevande)

Benvenuto al palato

Cestini di polenta bianca con fagioli all'uccelletto
con riduzione di pomodoro e insalata croccante

Zuppetta di verdura

Vellutata di mais e patate con formaggio veg di anacardi
alle erbe del Campo e crostini integrali

Delizia di primi

Crepes di mais con radicchio e sedano rapa
in crema di funghi chiodini

Profumo di secondi

Pane al mais con Burger di miglio cavolfiori e zenzero
con majo di spinaci e insalata del Campo

Sogno di dolci

Monoporzione di frolla veg con farina di mais composta di
mele dell'Oasi e crema pasticceria

Pane integrale fatto in casa

Menu alla carta "Settimana del Mais"

vg = vegano - vg* = vegano su richiesta

Benvenuto al palato

Cestini di polenta bianca con fagioli all'uccelletto riduzione di pomodoro e insalata croccante	€ 12	vg
Insalata mista di stagione di frutta e verdura	€ 9	vg*
Selezione di formaggi locali vaccini	€ 12	
Affettati misti Marco D'Oggiono	€ 12	

Vellutata di verdura

Vellutata di patate dolci con mais, melograno ed olio al rosmarino	€ 12	vg*
---	------	-----

Delizia di primi

Quadrotti polenta cotta in brodo di verdure su fonduta di resegone alla paprika dolce	€ 12	
Crepes di mais con radicchio e sedano rapa in crema di funghi chiodini	€ 14	vg
Tortelloni di patate e melanzane con pomodoro fresco e scaglie di grana	€ 14	
Fusilli bio con ragu` di guancina di maiale	€ 12	

Profumo di secondi

Stracotto di manzo lardellato con pannocchie al forno spennellate al burro	€ 18
Pane al mais con Burger di miglio cavolfiori e zenzero con majo di spinaci e insalata del Campo	€ 18 vg
Strudel vegetale dell'Oasi con pasta brisée veg e verdure di stagione	€ 12 vg
Faraona cotta a bassa temperatura con erbe aromatiche patate al forno e e cavolfiori al naturale	€ 18

Sogno di dolci

Tortino di mais con ricotta e scaglie di cioccolato fondente su crema alla cannella	€ 6 vg
Monoporzione di frolla veg con farina di mais, composta di mele dell'Oasi e crema pasticcera	€ 6 vg
Mousse al cioccolato	€ 6
Sorbetti	€ 4
<i>Coperto e pane integrale fatto in casa</i>	<i>€ 2</i>
<i>Acqua minerale naturale e frizzante</i>	<i>€ 3</i>

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 mollusco

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