



*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 Patata 24-30 novembre.*

# *“Menu Degustazione Patata Tradizionale”*

## *Euro 42*

*(escluse bevande)*

### *Benvenuto al palato*

Insalata di patate tiepide con foglie di radicchio  
aromatizzato al limone

### *Zuppetta di verdura*

Zuppetta di patate e cavolfiori profumata al timo

### *Delizia di primi*

Gnocchetti freschi su crema di cavolo viola  
con gocce di fonduta al talleggio di capra  
profumato al tartufo

### *Profumo di secondi*

Petto di faraona cotto a bassa temperatura  
servito su crema di rosmarino, patate multicolori  
e verdura gratinata

### *Sogno di dolci*

Crostata di pasta brisée e mele antiche dell'Oasi  
con composta di fichi

*Pane integrale fatto in casa*

# "Menu Degustazione Patata Veg"

## Euro 42

(escluse bevande)

### Benvenuto al palato

Tortino di patate e carote in crema di radicchio  
e insalate dell'orto, con riduzione di cachi dell'Oasi

### Zuppetta di verdura

Vellutata di patata e broccolo romanesco  
con formaggio veg di funghi e crostino di rosmarino

### Delizia di primi

Gnocchi di patate con crema di topinambur, noci e zenzero

### Profumo di secondi

Pane di zucca con burger di patate e porri  
con mayo di spinaci e insalata croccante

### Sogno di dolci

Muffin integrali di mela e cannella  
con crema di nocciole

*Pane integrale fatto in casa*

# Menu alla carta "Settimana della Patata"

vg = vegano - vg\* = vegano su richiesta

## Benvenuto al palato

Flan di cavolfiore su trionfo di verdure spadellate	€ 12
Insalata mista di stagione con mele e verdura	€ 9 vg*
Selezione di formaggi locali vaccini e caprini	€ 12
Affettati misti Marco D'Oggiono	€12

## Vellutata di verdura

Zuppetta di patate e cavolfiori profumata al timo	€ 12 vg
---	---------

## Delizia di primi

Quadrotti polenta cotta in brodo di verdure su fonduta di resegone alla paprika dolce	€ 12
Caramelle di bresaola e rucola con burro versato e pancetta croccante	€ 12 vg
Fusilli bio con ragu` di guancina di maiale	€ 12
Gnocchi di patate con crema di topinambur noci e zenzero	€ 14

## Profumo di secondi

Guancia di maiale cotta a bassa temperatura con salsa di mele antiche patate e verdure	€ 18
Strudel vegetale dell'Oasi con pasta brisée veg e verdure di stagione	€ 12 vg
Pane di zucca con burger di patate e porri con mayo di spinaci e insalata croccante	€ 18 vg
Salame crudo con olio e limone con "Ricciolo di capra" e chutney di mele e cipolle,	€ 16

## Sogno di dolci

Tortino di mais con ricotta e scaglie di cioccolato fondente su crema alla cannella	€ 6
Muffin di carote con crema pasticcera	€ 6 vg
Salame al cioccolato	€ 6
Crostata di pasta brisée e mele antiche dell'Oasi con composta di fichi	€ 6
Sorbetti	€ 4 vg
<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 molluschi

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