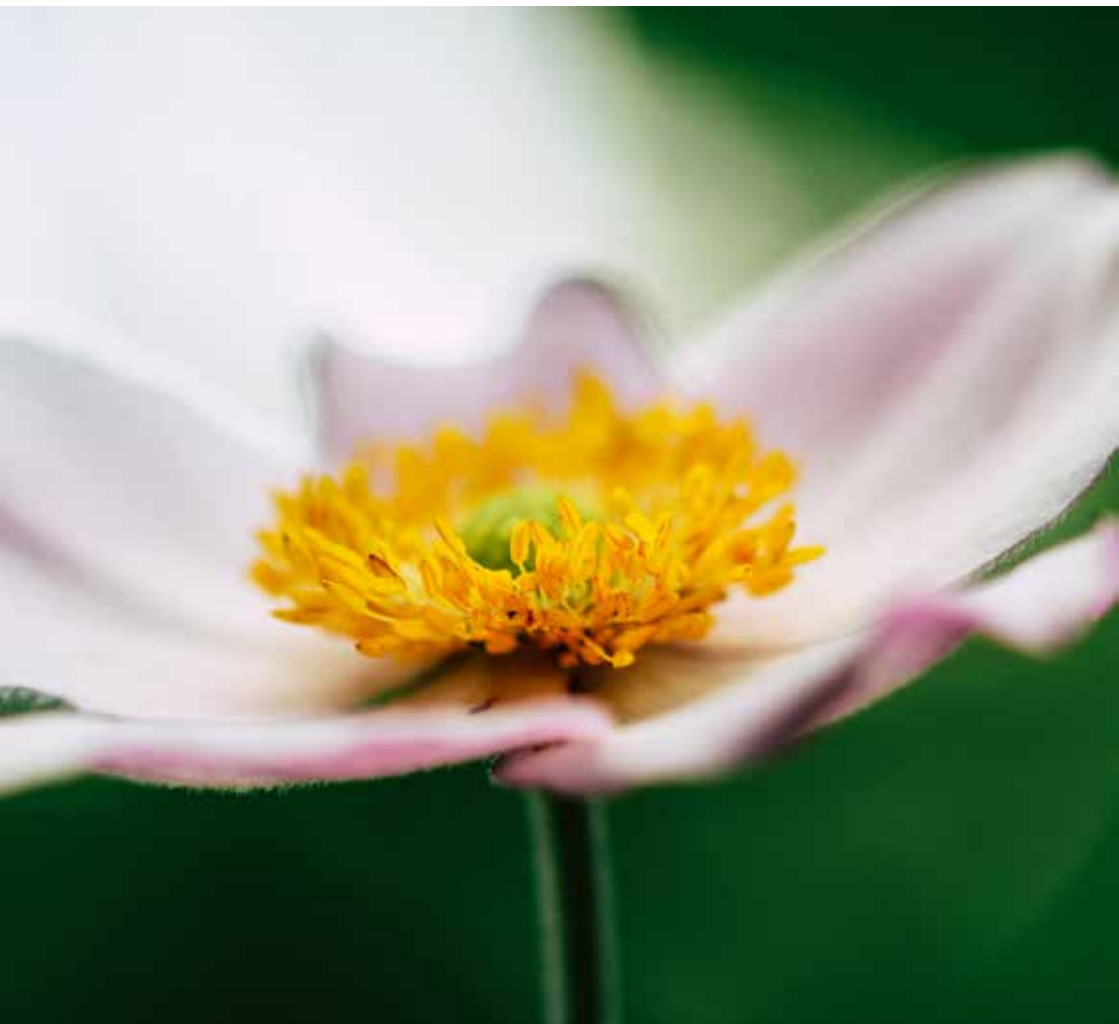




Oasi di Galbusera Bianca
AGRITURISMO BIO DI CHARME

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 25 Euro - primo, secondo e dolce

Primo

Pasta bianca o rossa con pomodoro

Secondo

Cotoletta alla milanese con patate al forno

Dolce

Dolce del giorno

Menu Apericena Euro 39

(acqua minerale, vino 1 bottiglia x 6 persone, 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 *(1 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

Menu Apericena Euro 45

(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 guancina 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