



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 Pasquetta Euro 48



Pasquetta Tradizionale

Bollicine all'arrivo!

Benvenuto al palato

Uova sode con insalatina di gemme di primavera e fiori di campo,
con vinaigrette al succo di mele antiche e limone
Miniquiches pasqualine con pesto di erba cipollina
Piccola selezione di formaggi Carozzi e salame fatto da noi,
con marmellate dell'Oasi e crostini integrali

Delizia di primi

Tagliatelle all'uovo fatte in casa con crema e punte di asparagi e pinoli

Profumo di secondi

Carré di agnello al forno con pistacchi e sformatino di spinaci e finocchi

Sogno di dolci

Mini colomba Pasquale fatta in casa con crema pasticceria al sambuco

Compreso 1 calice di prosecco, 1 calice di vino, 1 calice di moscato, acqua e caffè



Pasquetta Veg

Bollicine all'arrivo!

Benvenuto al palato

Insalatina di gemme di primavera e fiori di campo, con vinaigrette al succo di mele antiche e limone

Vol au vent con crema di coste colorate e puntarelle

Piccola selezione di formaggi vegetali,
con marmellate dell'Oasi e crostini integrali

Delizia di primi

Tagliatelle di grano duro fatte in casa con crema e punte di asparagi e pinoli

Profumo di secondi

Burgher di carciofi, riso e arachidi con pane al sesamo tostato
e mayo veg al tarassaco

Sogno di dolci

Mini colomba Pasquale fatta in casa con crema pasticceria veg al sambuco

Compreso 1 calice di prosecco, 1 calice di vino, 1 calice di moscato, acqua e caffè

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. 1169/2001 – "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