



*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 San Valentino 2019.*

# "Menu San. Valentino Tradizionale" Euro 40

*compreso 1 calice di vino, acqua e caffè*

## Benvenuto al palato

Selezione di affettati Marco d'Oggiono e formaggi Carozzi  
con focacce ai 7 cereali

## Delizia di primi

Raviolone di rapa rossa con ripieno di topinambur e funghi  
in crema di sedano rapa leggermente piccante

## Profumo di secondi

Anatra cotta a bassa temperatura con salsa d'arancia, tortino  
di patate e verdure croccanti

## Sogno di dolci

Morbidoso al cioccolato con crema pasticcera al pistacchio,  
e colata di cioccolato fondente

*Pane integrale fatto in casa*

# *"Menu San. Valentino Veg" Euro 40*

*compreso 1 calice di vino, acqua e caffè*

## *Benvenuto al palato*

Brioche salata dal nostro forno con crema di rapa rossa, yoghurt veg, insalata croccante e crumble di nocciole

## *Delizia di primi*

Raviolone di rapa rossa con ripieno di topinambur e funghi in crema di sedano rapa leggermente piccante

## *Profumo di secondi*

Burger di zucca e curcuma, pane di carciofi fatto da noi, germogli e mayo veg di noci

## *Sogno di dolci*

Morbidoso al cioccolato con crema pasticcera al pistacchio, e colata di cioccolato fondente

*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