



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

Menu alla carta

vg = vegano - vg* = vegano su richiesta

Benvenuto al palato

Insalata mista di stagione con mele e verdure	€ 9 vg*	(8,9)
Selezione di formaggi locali vaccini e caprini	€ 12	(7)
Il nostro salame con affettati misti Marco D'Oggiono	€12	
Pan brioche con salsa tonnata felice, insalata e mini burger di patate e cavolo viola	€ 12 veg	(1,6,8,9)

Vellutata di verdura

Vellutata di fagioli borlotti e rosmarino	€ 12 vg	(8,9,11)
---	---------	----------

Delizia di primi

Risotto Carnaroli con crema di rapa rossa mantecato al resegone	€ 12	(7,9)
Lasagne di verdure dell'Oasi	€ 12 vg	(1,3,7,8,9)
Maltagliati al ragu di maiale	€ 12	(1,3,9)
Tortelloni ripieni di mascarpone ed erbe con crema di pomodoro	€ 12	(1,3,9)

Profumo di secondi

Bollito di manzo, testina, lingua e gallina con salsa verde e verdure al vapore	€ 20	(10)
Stinco di maiale al forno con patate al rosmarino	€ 16	
Pane agli spinaci con burger di cavolfiori, piselli, borlotti, con insalata e mayo veg	€ 14	(1,6,8,9)
Salamelle di maiale in umido con fagioli all'uccelletto, salvia e pomodoro	€ 16	(9)

Sogno di dolci

Tartelette con crema pasticcera e mele caramellate	€ 6	(1,3,7)
Crostata di mele	€ 6	(1,3,5,7)
Mousse di amarena veg	€ 6	vg
Mousse al cioccolato con pepite di cioccolato	€ 6	
Cremoso al cioccolato	€ 6	vg
Sorbetti	€ 4	vg
<i>Coperto e pane integrale fatto in casa</i>	<i>€ 2</i>	<i>(1,5,8,11)</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