



Oasi di Galbusera Bianca

AGRITURISMO BIO DI CHARME

Menu



Via Galbusera Bianca 2 - 23888 La Valletta Brianza - 039.57.03.51
info@oasigalbuserabianca.it - www.oasigalbuserabianca.it

Benvenuto al palato

Insalata mista di stagione con mele e crema di rapa rossa	€ 9	<i>vg*</i> (7)
Selezione di formaggi locali vaccini e caprini	€ 12	(7)
Il nostro salame con affettati misti Marco D'Oggiono	€ 12	
cestino croccante di semi tostati, insalata flan di carote con crema di spinaci e anacardi	€ 12	<i>veg</i> (1,6,8)

Vellutata di verdura

Zuppetta tiepida d'orzo, verdure e salsa di tarassaco	€ 12	<i>vg</i> (1,9,11)
--	------	--------------------

Delizia di primi

Risotto Carnaroli con crema di ortica mantecato al taleggio	€ 12	(7,9)
Lasagne di verdure dell'Oasi	€ 12	<i>vg</i> (1,3,7,8,9)
Maltagliati al ragu di maiale	€ 12	(1,3,9)
Fagottini con funghi porcini e crema di cavoli e gocce orsine	€ 12	(1,3,9)

Profumo di secondi

Ossobuco di maiale con timballo di riso giallo	€ 18	(1,6,8,9)
Guancia di maiale cotta a bassa temperatura con patate grezze e olio aromatico	€ 16	
Pan brioche con salsa tonnata felice, insalata e burger di patate e cavolo viola	€ 12	

Sogno di dolci

Mousse all'amarena	€ 6	vg
Cheesecake alla mela verde	€ 7	(1,3,7)
Cre moso veg al cioccolato	€ 7	vg
Cheesecake con conserva di fichi in gelatina	€ 7	(1,3,7)
Crostata di mele e zenzero	€ 6	vg (1,3,7)
Crostata di fichi	€ 6	vg (1,3,7)
Sorbetti	€ 4	vg

Menu bimbo € 18 - Primo, Secondo e Dolce

Pasta bianca o rossa con pomodoro
Cotoletta alla milanese con patate al forno
Dolce del giorno

Coperto e pane integrale fatto in casa	€ 2	(1,5,8,11)
Acqua minerale naturale e frizzante	€ 3	

veg= vegetariano - vg = vegano - vg* = vegano su richiesta

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, formaggi vaccini Leccolatte, salumi Marco D'Oggiono, uova Cascina Mirasole, vini La Costa.

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.