



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

Benvenuto al palato

Insalata mista di stagione con mele e yogurt	€ 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 di semi tostati con insalatina dell'Oasi e flan di carote e patate con crema di piselli	€ 12 <i>veg</i> (1,6,8,9)

Delizia di primi

Risotto con spinacino e zafferano mantecato al taleggio	€ 12 (7,9)
Lasagne di verdure dell'Oasi	€ 12 <i>veg</i> (1,3,7,8,9)
Caramelle di bresaola, rucola e ricotta su specchio di pomodoro	€ 12 (1,3,7,9)

Profumo di secondi

Burger di carciofi, riso e arachidi con pane di rapa rossa e sesamo tostato e mayo al tarassaco	€ 14 (1,6,8,9)
Guancina cotta a bassa temperatura con patate al forno e rosmarino	€ 16
Anatra con verdure di stagione miste saltate	€ 18

Sogno di dolci

Crostata di mele e noci	€ 6 <i>veg</i> (1,3,7,8)
Crostata di fichi e mandorle	€ 6 <i>veg</i> (1,3,7,8)
Cheesecake alle fragole	€ 6 <i>veg</i> (1,3,7)
Mousse al cioccolato	€ 6 <i>vg</i> (1,3,7)
Panna cotta bicolore	€ 6 <i>vg</i> (1,3,7)
Sorbetti	€ 4 <i>veg</i>

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: salumi Marco D'Oggiono, Leccolatte Ballabio, Formaggi Carozzi Pasturo, Riso Fedeli Locate di Triulzi, Polenta Molino Cazzaniga Missaglia, Uova Dario Vigorelli Lomagna, Frutta e verdura Brivio e Anedda Montevecchia, Vini La Costa La Valletta Brianza, Santa Croce Missaglia, Terrazze di Montevecchia, Tenuta Valcurone Montevecchia.

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.