



# 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  | vg* (8,9) |
| Selezione di formaggi locali vaccini e caprini   | € 12 | (7)       |
| Salumi e affettati misti Marco d'Oggiono   | € 12 |           |
| Cestino di semi tostati con insalatina dell'Oasi e flan di carote e patate e spuma di rapa rossa | € 12 | vg (1,11) |

## Le nostre insalatone Bio

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Insalatona dell'Oasi condita, con zucchine marinate, mele, pere, taleggio, semi tostati e riccioli di lardo casereccio | € 14 | (7)   |
| Insalatona dell'Oasi condita, con Casera, noci, fichi e semi di zucca sgucciati su crespella di riso e aromi           | € 14 | (7,8) |
| Insalatona dell'Oasi condita, con roast beef d'anatra, fichi essiccati e sorbetto di mela                              | € 14 | (7)   |

## Delizia di primi

|  |      |         |
|--|------|---------|
| Risotto con rapa rossa mantecato al taleggio         | € 12 | (7,9)   |
| Fagottini di bresaola con crema di melanzane e menta | € 12 | (1,3,7) |
| Garganelli al ragù di guancina di maiale             | € 12 | (1,3,9) |

## Profumo di secondi

|   |      |           |
|---|------|-----------|
| Burger di rapa rossa, riso integrale e lenticchie<br>con pane alle erbe di campo e mayo di erba cipollina | € 14 | (1,6,8,9) |
| Guancia di maiale cotta a bassa temperatura<br>con verdure saltate  | € 16 |           |
| Filetto di maialino con salsa di susine e patate croccanti  | € 18 |           |

## Sogno di dolci

|  |                |           |
|--|----------------|-----------|
| Tortino cioccolato e pere  | € 6            | (1,3,7,8) |
| Limonose con ricotta   | € 6 <i>veg</i> | (7)       |
| Crostata di fichi e mandorle   | € 6 <i>veg</i> | (1,3,7,8) |
| Crema al cioccolato con base<br>di nocciole tostate e farina integrale | € 6 <i>veg</i> | (6,8)     |
| Mousse al cioccolato veg   | € 6 <i>veg</i> |           |
| Sorbetto di frutta dell'Oasi   | € 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.