

## MENU PAPAVERO da 50,00€

da definire con lo Chef

### PORTATE COMPRESSE NEL MENU:

Buffet

Primo servito a buffet *(1 a scelta)*

Torta nuziale *(1 a scelta)*

---

### BUFFET

- [ ] Minisfoglie con rucola e grana
- [ ] Quiche con verdure dell'Oasi
- [ ] Bruschette con pane casereccio e paté e ratatouille di verdure
- [ ] Focaccine integrali ai 7 cereali con verdure del nostro orto.
- [ ] Selezione di salumi misti Marco d'Oggiono (coppa, pancetta, lardo di nostra produzione, salame, prosciutto crudo), con olive in salamoia e verdure marinate
- [ ] Selezione di formaggi della Valsassina con conserva di frutta di nostra produzione
- [ ] Frittate con verdura saltata
- [ ] Insalata croccante e frutta fresca con emulsione di salsa yogurt e riduzione di aceto balsamico
- [ ] Verdure calde impanate

### FINGER FOOD

- [ ] Hummus di legumi
- [ ] Insalata di farro o orzo integrale con verdure croccanti e olio alle 5 erbe aromatiche
- [ ] Caprese rivisitata con foglia di basilico
- [ ] Ratatouille di verdure saltate
- [ ] Pinzimonio
- [ ] Tramezzino gourmet con pane dell'Oasi

---

### PRIMO PIATTO servito a BUFFET *(1 a scelta)*

- [ ] Vellutata di piselli e spinaci
- [ ] Vellutata di zucchine con semi di girasole e scorza di limone e yogurt (P/E)
- [ ] Vellutata fredda di cetrioli e menta (P/E)
- [ ] Vellutata di patate e sedano rapa (A/I)
- [ ] Vellutata di zucca con caprino e semi di sesamo tostati (A/I)

- [ ] Lasagnette e julienne di verdure dell'Oasi
- [ ] Strigoli freschi lavorati al torchio con ragù di guancia e rosmarino dell'Oasi
- [ ] Garganelli con punte di asparagi, con la loro crema e noci tostate (P/E)
- [ ] Maccheroncini con melanzane, timo e fonduta di ricotta (E/A)
- [ ] Pennette con zucchine, i suoi fiori e zafferano (P/E)
- [ ] Fagottini di mascarpone ed erbetta con arancia e fonduta di taleggio
- [ ] Fagottini di melanzane e patate su crema di erba cipollina e noci
- [ ] Riso Carnaroli con barbabietola mantecato al formaggio Resegone
- [ ] Riso Carnaroli con mele e taleggio
- [ ] Risotto giallo con piselli e profumo di erbe
- [ ] Risotto giallo con luganega, piselli e profumo di erbe
- [ ] Sformato di riso Carnaroli con pere e vino rosso su specchio di carote

**+ 200euro per avere le pietanze servite in forma di formaggio**

---

## **TORTA NUZIALE (1 a scelta)**

### **BUFFET DOLCI (MONOPORZIONI 3 scelta)**

- [ ] Cheesecake vegana al cioccolato fondente
- [ ] Cheesecake alla mela
- [ ] Torta morbida di pere e cioccolato
- [ ] Mousse al fondente
- [ ] Mousse al amarena
- [ ] Panna cotta veg ai due colori

### **TORTA CERIMONIA**

- [ ] Pan di Spagna con crema pasticciera da aromatizzare a piacere max 2 piani decoro con fiori o frutta a piacere

### **TORTA NUZIALE IN STILE OASI (PIANA) (1 a scelta)**

- [ ] Crostata di frolla con crema pasticciera e frutta fresca
- [ ] Pan di Spagna con crema al limone e frutta fresca
- [ ] Torta fondente con ganache al cioccolato
- [ ] Millefoglie dell'Oasi con crema diplomatica (+ frutti di bosco)

---

## **MENU BAMBINI**

**Antipasti:** Come gli adulti

**Primi:** Pasta bianca o rossa

**Secondi:** Cotoletta alla milanese con patate al forno *oppure* Petto di pollo ai ferri

**Dolci :** Come gli adulti

---

---

## BEVANDE COMPRESSE NEL MENU

### AL BUFFET:

#### **Bollicine: 1 bottiglia ogni 4 persone**

Prosecco: Laluna Az.Agr. Podere del Gaio

Nettari di frutta di nostra produzione: 1 bottiglia ogni 6 persone

### AI PRIMI E AI SECONDI:

#### **Vino bianco oppure vino rosso: 1 bottiglia ogni 4 persone**

PINCIANELL ROSSO Merlot - Croatina - Barbera

PINCIANELL BIANCO Chardonnay - Riesling italice

### AL DOLCE:

#### **Moscato: 1 bottiglia ogni 6 persone**

Moscato: Az.Agr. Podere del Gaio, TV

#### **Acqua minerale Valverde**

---

### EXTRA

Bollicine € 14 a bottiglia

Vino bianco e rosso € 14 a bottiglia

Moscato € 14 a bottiglia

*oppure* sconto 20% sulla nostra carta vini

**info@oasigalbuserabianca.it - +39 039 57 03 51 - www.oasigalbuserabianca.it**

**Via Galbusera Bianca 2 - 23888 La Valletta Brianza (LC)**

## MENU TULIPANO da 85,00€

da definire con lo Chef

### PORTATE COMPRESSE NEL MENU:

Buffet

Primo *(1 a scelta OPPURE bis di primi)*

Secondo di carne *(1 a scelta)*

Secondo vegetariano o vegano **in alternativa al secondo di carne** *(1 a scelta)*

Torta nuziale *(1 a scelta)*

---

### BUFFET

- [ ] Minisfoglie con rucola e grana
- [ ] Quiche con verdure dell'Oasi
- [ ] Bruschette con pane casereccio e paté e ratatouille di verdure
- [ ] Focaccine integrali ai 7 cereali con verdure del nostro orto.
- [ ] Selezione di salumi misti Marco d'Oggiono (coppa, pancetta, lardo di nostra produzione, salame, prosciutto crudo), con olive in salamoia e verdure marinate
- [ ] Selezione di formaggi della Valsassina con conserva di frutta di nostra produzione
- [ ] Frittate con verdura saltata
- [ ] Insalata croccante e frutta fresca con emulsione di salsa yogurt e riduzione di aceto balsamico
- [ ] Verdure calde impanate

### FINGER FOOD

- [ ] Hummus di legumi
- [ ] Insalata di farro o orzo integrale con verdure croccanti e olio alle 5 erbe aromatiche
- [ ] Caprese rivisitata con foglia di basilico
- [ ] Ratatouille di verdure saltate
- [ ] Pinzimonio
- [ ] Tramezzino gourmet con pane dell'Oasi

---

### PRIMI PIATTI *(1 a scelta OPPURE bis di primi)*

- [ ] Vellutata di piselli e spinaci
- [ ] Vellutata di zucchine con semi di girasole e scorza di limone e yogurt (P/E)

- [ ] Vellutata fredda di cetrioli e menta (P/E)
- [ ] Vellutata di patate e sedano rapa (A/I)
- [ ] Vellutata di zucca con caprino e semi di sesamo tostati (A/I)
- [ ] Lasagnette e julienne di verdure dell'Oasi
- [ ] Strigoli freschi lavorati al torchio con ragù di guancina e rosmarino dell'Oasi
- [ ] Garganelli con punte di asparagi, con la loro crema e noci tostate (P/E)
- [ ] Maccheroncini con melanzane, timo e fonduta di ricotta (E/A)
- [ ] Pennette con zucchine, i suoi fiori e zafferano (P/E)
- [ ] Fagottini di mascarpone ed erbetta con arancia e fonduta di taleggio
- [ ] Fagottini di melanzane e patate su crema di erba cipollina e noci
- [ ] Riso Carnaroli con barbabietola mantecato al formaggio Resegone
- [ ] Riso Carnaroli con mele e taleggio
- [ ] Risotto giallo con piselli e profumo di erbe
- [ ] Risotto giallo con luganega, piselli e profumo di erbe
- [ ] Sformato di riso Carnaroli con pere e vino rosso su specchio di carote

**+ 200euro per avere le pietanze servite in forma di formaggio**

---

### **SECONDI DI CARNE (1 a scelta)**

- [ ] Coniglio disossato in umido al vino rosso e olive con contorno di patate stufate
- [ ] Petto di faraona al forno, cotta a bassa temperatura con contorno di verdure dell'Oasi
- [ ] Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con contorno di spicchi di patate croccanti e rosmarino
- [ ] Coscietta di Pollo disossata con birra artigianale con contorno di riso integrale alle erbe aromatiche
- [ ] Petto d'anatra cotto a bassa temperatura al forno con salsa agli agrumi con contorno di caponata dell'Oasi in agrodolce
- [ ] Guancina di maiale cotta a bassa temperatura su salsa di mele antiche e timballo di polenta gratinata

---

### **SECONDI VEGETARIANI (1 scelta, in alternativa al secondo di carne)**

- [ ] Parmigiana di melanzane con riduzione di olio evo al basilico
- [ ] Flan di carote con crema alla mentuccia e cestino di semi tostati con insalatina e mele
- [ ] Strudel di verdure su crema di caprino oro
- [ ] Gateau di farro, verdure croccanti, emulsione di olio evo, senape in grani e riduzione di balsamico
- [ ] Veg Burger di rapa rossa e lenticchie con pane agli spinaci e mayo veg (P/E) \*vegano
- [ ] Veg Burger di zucca, patate e formaggio vegetale e pane nero al carbone (A/I) \*vegano

---

### **DESSERT**

#### **BUFFET DOLCI (MONOPORZIONI 3 scelta) + 5€ a persona**

- [ ] Cheesecake vegana al cioccolato fondente
- [ ] Cheesecake alla mela

- [ ] Torta morbida di pere e cioccolato
- [ ] Mousse al fondente
- [ ] Mousse al amarena
- [ ] Panna cotta veg ai due colori

### **TORTA NUZIALE CLASSICA (MAX 2 PIANI)**

- [ ] Pan di Spagna con crema pasticciera da aromatizzare a piacere decoro con fiori o frutta a piacere

### **TORTA NUZIALE IN STILE OASI (PIANA) (1 a scelta)**

- [ ] Crostata di frolla con crema pasticciera e frutta fresca
- [ ] Pan di Spagna con crema al limone e frutta fresca
- [ ] Torta fondente con ganache al cioccolato
- [ ] Millefoglie dell'Oasi con crema diplomatica (+ frutti di bosco)

---

## **MENU BAMBINI**

**Antipasti:** Come gli adulti

**Primi:** Pasta bianca o rossa

**Secondi:** Cotoletta alla milanese con patate al forno *oppure* Petto di pollo ai ferri

**Dolci :** Come gli adulti

---

## **BEVANDE COMPRESSE NEL MENU**

### **AL BUFFET:**

**Bollicine: 1 bottiglia ogni 4 persone**

Prosecco: Laluna Az.Agr. Podere del Gaio

Nettari di frutta di nostra produzione: 1 bottiglia ogni 6 persone

### **AI PRIMI E AI SECONDI:**

**Vino bianco oppure vino rosso: 1 bottiglia ogni 4 persone**

PINCIANELL ROSSO Merlot - Croatina - Barbera

PINCIANELL BIANCO Chardonnay - Riesling italico

### **AL DOLCE:**

**Moscato: 1 bottiglia ogni 6 persone**

Moscato: Az.Agr. Podere del Gaio, TV

**Acqua minerale Valverde**

---

---

**EXTRA**

Bollicine € 14 a bottiglia

Vino bianco e rosso € 14 a bottiglia

Moscato € 14 a bottiglia

*oppure* sconto 20% sulla nostra carta vini

**[info@oasigalbuserabianca.it](mailto:info@oasigalbuserabianca.it) - +39 039 57 03 51 - [www.oasigalbuserabianca.it](http://www.oasigalbuserabianca.it)**

**Via Galbusera Bianca 2 - 23888 La Valletta Brianza (LC)**

## MENU ORTENSIA da 95,00€

da definire con lo Chef

### PORTATE COMPRESSE NEL MENU:

Buffet

Primo (2 a scelta)

Secondo di carne (1 a scelta)

Secondo vegetariano o vegano **in alternativa al secondo di carne** (1 a scelta)

Torta nuziale (1 a scelta)

---

### BUFFET

- [ ] Minisfoglie con rucola e grana
- [ ] Quiche con verdure dell'Oasi
- [ ] Bruschette con pane casereccio e paté e ratatouille di verdure
- [ ] Focaccine integrali ai 7 cereali con verdure del nostro orto.
- [ ] Selezione di salumi misti Marco d'Oggiono (coppa, pancetta, lardo di nostra produzione, salame, prosciutto crudo), con olive in salamoia e verdure marinate
- [ ] Selezione di formaggi della Valsassina con conserva di frutta di nostra produzione
- [ ] Frittate con verdura saltata
- [ ] Insalata croccante e frutta fresca con emulsione di salsa yogurt e riduzione di aceto balsamico
- [ ] Verdure calde impanate

### FINGER FOOD

- [ ] Hummus di legumi
- [ ] Insalata di farro o orzo integrale con verdure croccanti e olio alle 5 erbe aromatiche
- [ ] Caprese rivisitata con foglia di basilico
- [ ] Ratatouille di verdure saltate
- [ ] Pinzimonio
- [ ] Tramezzino gourmet con pane dell'Oasi

---

### PRIMI PIATTI (2 a scelta)

- [ ] Vellutata di piselli e spinaci
- [ ] Vellutata di zucchine con semi di girasole e scorza di limone e yogurt (P/E)
- [ ] Vellutata fredda di cetrioli e menta (P/E)
- [ ] Vellutata di patate e sedano rapa (A/I)
- [ ] Vellutata di zucca con caprino e semi di sesamo tostati (A/I)
- [ ] Lasagnette e julienne di verdure dell'Oasi



- [ ] Strigoli freschi lavorati al torchio con ragù di guancina e rosmarino dell'Oasi
- [ ] Garganelli con punte di asparagi, con la loro crema e noci tostate (P/E)
- [ ] Maccheroncini con melanzane, timo e fonduta di ricotta (E/A)
- [ ] Pennette con zucchine, i suoi fiori e zafferano (P/E)
- [ ] Fagottini di mascarpone ed erbetta con arancia e fonduta di taleggio
- [ ] Fagottini di melanzane e patate su crema di erba cipollina e noci
- [ ] Riso Carnaroli con barbabietola mantecato al formaggio Resegone
- [ ] Riso Carnaroli con mele e taleggio
- [ ] Risotto giallo con piselli e profumo di erbe
- [ ] Risotto giallo con luganega, piselli e profumo di erbe
- [ ] Sformato di riso Carnaroli con pere e vino rosso su specchio di carote

**+ 200euro per avere le pietanze servite in forma di formaggio**

---

### **SECONDI DI CARNE (1 a scelta)**

- [ ] Coniglio disossato in umido al vino rosso e olive con contorno di patate stufate
- [ ] Petto di faraona al forno, cotta a bassa temperatura con contorno di verdure dell'Oasi
- [ ] Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con contorno di spicchi di patate croccanti e rosmarino
- [ ] Coscietta di Pollo disossata con birra artigianale con contorno di riso integrale alle erbe aromatiche
- [ ] Petto d'anatra cotto a bassa temperatura al forno con salsa agli agrumi con contorno di caponata dell'Oasi in agrodolce
- [ ] Guancina di maiale cotta a bassa temperatura su salsa di mele antiche e timballo di polenta gratinata

---

### **SECONDI VEGETARIANI (1 scelta, in alternativa al secondo di carne)**

- [ ] Parmigiana di melanzane con riduzione di olio evo al basilico
- [ ] Flan di carote con crema alla mentuccia e cestino di semi tostati con insalatina e mele
- [ ] Strudel di verdure su crema di caprino oro
- [ ] Gateau di farro, verdure croccanti, emulsione di olio evo, senape in grani e riduzione di balsamico
- [ ] Veg Burger di rapa rossa e lenticchie con pane agli spinaci e mayo veg (P,E) \*vegano
- [ ] Veg Burger di zucca, patate e formaggio vegetale e pane nero al carbone (A,I) \*vegano

---

### **DESSERT**

#### **BUFFET DOLCI (MONOPORZIONI 3 scelta) + 5€ a persona**

- [ ] Cheesecake vegana al cioccolato fondente
- [ ] Cheesecake alla mela
- [ ] Torta morbida di pere e cioccolato
- [ ] Mousse al fondente
- [ ] Mousse al amarena
- [ ] Panna cotta veg ai due colori

#### **TORTA NUZIALE CLASSICA (MAX 2 PIANI)**

- [ ] Pan di Spagna con crema pasticciera da aromatizzare a piacere decoro con fiori o frutta a piacere

**TORTA NUZIALE IN STILE OASI (PIANA) (1 a scelta)**

- [ ] Crostata di frolla con crema pasticciera e frutta fresca  
[ ] Pan di Spagna con crema al limone e frutta fresca  
[ ] Torta fondente con ganache al cioccolato  
[ ] Millefoglie dell'Oasi con crema diplomatica (+ frutti di bosco)

---

**MENU BAMBINI**

**Antipasti:** Come gli adulti

**Primi:** Pasta bianca o rossa

**Secondi:** Cotoletta alla milanese con patate al forno *oppure* Petto di pollo ai ferri

**Dolci :** Come gli adulti

---

**BEVANDE COMPRESSE NEL MENU**

**AL BUFFET:**

**Bollicine: 1 bottiglia ogni 4 persone**

Prosecco: Laluna Az.Agr. Podere del Gaio

Nettari di frutta di nostra produzione: 1 bottiglia ogni 6 persone

**AI PRIMI E AI SECONDI:**

**Vino bianco oppure vino rosso: 1 bottiglia ogni 4 persone**

PINCIANELL ROSSO Merlot - Croatina - Barbera

PINCIANELL BIANCO Chardonnay - Riesling italico

**AL DOLCE:**

**Moscato: 1 bottiglia ogni 6 persone**

Moscato: Az.Agr. Podere del Gaio, TV

**Acqua minerale Valverde**

---

**EXTRA**

Bollicine € 14 a bottiglia

Vino bianco e rosso € 14 a bottiglia

Moscato € 14 a bottiglia

*oppure* sconto 20% sulla nostra carta vini

**info@oasigalbuserabianca.it - +39 039 57 03 51 - www.oasigalbuserabianca.it**

**Via Galbusera Bianca 2 - 23888 La Valletta Brianza (LC)**

## MENU PEONIA da 110,00€

da definire con lo Chef

### PORTATE COMPRESSE NEL MENU:

Buffet

Bis di Primo (2 a scelta - 1 piatto con due scelte)

Secondo di carne (2 a scelta)

Secondo vegetariano o vegano **in alternativa al secondo di carne (1 a scelta)**

Torta nuziale (1 a scelta)

---

### BUFFET

- [ ] Minisfoglie con rucola e grana
- [ ] Quiche con verdure dell'Oasi
- [ ] Bruschette con pane casereccio e paté e ratatouille di verdure
- [ ] Focaccine integrali ai 7 cereali con verdure del nostro orto.
- [ ] Selezione di salumi misti Marco d'Oggiono (coppa, pancetta, lardo di nostra produzione, salame, prosciutto crudo), con olive in salamoia e verdure marinate
- [ ] Selezione di formaggi della Valsassina con conserva di frutta di nostra produzione
- [ ] Frittate con verdura saltata
- [ ] Insalata croccante e frutta fresca con emulsione di salsa yogurt e riduzione di aceto balsamico
- [ ] Verdure calde impanate

### FINGER FOOD

- [ ] Hummus di legumi
- [ ] Insalata di farro o orzo integrale con verdure croccanti e olio alle 5 erbe aromatiche
- [ ] Caprese rivisitata con foglia di basilico
- [ ] Ratatouille di verdure saltate
- [ ] Pinzimonio
- [ ] Tramezzino gourmet con pane dell'Oasi

---

### PRIMI PIATTI (2 a scelta)

- [ ] Vellutata di piselli e spinaci
- [ ] Vellutata di zucchine con semi di girasole e scorza di limone e yogurt (P/E)
- [ ] Vellutata fredda di cetrioli e menta (P/E)
- [ ] Vellutata di patate e sedano rapa (A/I)
- [ ] Vellutata di zucca con caprino e semi di sesamo tostati (A/I)
- [ ] Lasagnette e julienne di verdure dell'Oasi

- [ ] Strigoli freschi lavorati al torchio con ragù di guancina e rosmarino dell'Oasi
- [ ] Garganelli con punte di asparagi, con la loro crema e noci tostate (P/E)
- [ ] Maccheroncini con melanzane, timo e fonduta di ricotta (E/A)
- [ ] Pennette con zucchine, i suoi fiori e zafferano (P/E)
- [ ] Fagottini di mascarpone ed erbetta con arancia e fonduta di taleggio
- [ ] Fagottini di melanzane e patate su crema di erba cipollina e noci
- [ ] Riso Carnaroli con barbabietola mantecato al formaggio Resegone
- [ ] Riso Carnaroli con mele e taleggio
- [ ] Risotto giallo con piselli e profumo di erbe
- [ ] Risotto giallo con luganega, piselli e profumo di erbe
- [ ] Sformato di riso Carnaroli con pere e vino rosso su specchio di carote

**+ 200euro per avere le pietanze servite in forma di formaggio**

---

### **SECONDI DI CARNE (2 a scelta)**

- [ ] Coniglio disossato in umido al vino rosso e olive con contorno di patate stufate
- [ ] Petto di faraona al forno, cotta a bassa temperatura con contorno di verdure dell'Oasi
- [ ] Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con contorno di spicchi di patate croccanti e rosmarino
- [ ] Coscietta di Pollo disossata con birra artigianale con contorno di riso integrale alle erbe aromatiche
- [ ] Petto d'anatra cotto a bassa temperatura al forno con salsa agli agrumi con contorno di caponata dell'Oasi in agrodolce
- [ ] Guancina di maiale cotta a bassa temperatura su salsa di mele antiche e timballo di polenta gratinata

---

### **SECONDI VEGETARIANI (1 scelta, in alternativa al secondo di carne)**

- [ ] Parmigiana di melanzane con riduzione di olio evo al basilico
- [ ] Flan di carote con crema alla mentuccia e cestino di semi tostati con insalatina e mele
- [ ] Strudel di verdure su crema di caprino oro
- [ ] Gateau di farro, verdure croccanti, emulsione di olio evo, senape in grani e riduzione di balsamico
- [ ] Veg Burger di rapa rossa e lenticchie con pane agli spinaci e mayo veg (P,E) \*vegano
- [ ] Veg Burger di zucca, patate e formaggio vegetale e pane nero al carbone (A,I) \*vegano

---

### **DESSERT**

#### **BUFFET DOLCI (MONOPORZIONI 3 scelta)**

- [ ] Cheesecake vegana al cioccolato fondente
- [ ] Cheesecake alla mela
- [ ] Torta morbida di pere e cioccolato
- [ ] Mousse al fondente
- [ ] Mousse al amarena
- [ ] Panna cotta veg ai due colori

#### **TORTA NUZIALE CLASSICA (MAX 2 PIANI)**

- [ ] Pan di Spagna con crema pasticciera da aromatizzare a piacere decoro con fiori o frutta a piacere  
**TORTA NUZIALE IN STILE OASI (PIANA) (1 a scelta)**
  - [ ] Crostata di frolla con crema pasticciera e frutta fresca
  - [ ] Pan di Spagna con crema al limone e frutta fresca
  - [ ] Torta fondente con ganache al cioccolato
  - [ ] Millefoglie dell'Oasi con crema diplomatica (+ frutti di bosco)
- 

## **MENU BAMBINI**

**Antipasti:** Come gli adulti

**Primi:** Pasta bianca o rossa

**Secondi:** Cotoletta alla milanese con patate al forno *oppure* Petto di pollo ai ferri

**Dolci :** Come gli adulti

---

## **BEVANDE COMPRESSE NEL MENU**

### **AL BUFFET:**

**Bollicine: 1 bottiglia ogni 4 persone**

Prosecco: Laluna Az.Agr. Podere del Gaio

Nettari di frutta di nostra produzione: 1 bottiglia ogni 6 persone

### **AI PRIMI E AI SECONDI:**

**Vino bianco oppure vino rosso: 1 bottiglia ogni 4 persone**

PINCIANELL ROSSO Merlot - Croatina - Barbera

PINCIANELL BIANCO Chardonnay - Riesling italico

### **AL DOLCE:**

**Moscato: 1 bottiglia ogni 6 persone**

Moscato: Az.Agr. Podere del Gaio, TV

**Acqua minerale Valverde**

---

### **EXTRA**

Bollicine € 14 a bottiglia

Vino bianco e rosso € 14 a bottiglia

Moscato € 14 a bottiglia

*oppure* sconto 20% sulla nostra carta vini

**info@oasigalbuserabianca.it - +39 039 57 03 51 - www.oasigalbuserabianca.it**

**Via Galbusera Bianca 2 - 23888 La Valletta Brianza (LC)**