

## *Fixed price menu 39 euro*

### TRADITIONAL MENU

Entrée of the Chef

Oasis vegetable lasagna (1,7)

Duck cooked at low temperature in tomato sauce  
and juniper with potato and rosemary pie

Millefoglie with figs (1,3,7)

---

### VEG MENU

Entrée of the Chef (6)

Durum wheat tagliatelle with tomato  
and wild garlic pesto (1)

Red beetroot burger, rice and lentils with bread  
with wild herbs and mayo veg with chives  
with potato pie (1,6)

Fig mousse and hazelnut brittle (6,8)

Cover charge and homemade whole wheat bread (1,5,8,11)

Natural and sparkling mineral water

Coffee

Alcohol excluded



# 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.