

Menu a prezzo fisso 39 euro

MENU TRADIZIONALE

Entrée dello Chef

Maltagliati all'uovo con ragu di maiale e pomodoro fresco
con pane tostato all'aglio e rosmarino (1,3)

Coniglio cotto a bassa temperatura marinato all'uva
con verdure dell'Oasi saltate

Gelatina di fichi e granella di amaretto (8)

MENU VEG

Entrée dello Chef (6)

Tagliatelle di grano duro con pomodoro
e pesto di aglio orsino (1)

Burger di rapa rossa, riso e lenticchie con pane
alle erbe di campo e mayo veg all'erba cipollina
con tortino di patate (1,6)

Mousse di fichi e croccante di nocciole (6,8)

Coperto e pane integrale fatto in casa (1,5,8,11)

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffé

Escluso alcolici

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.