

Menu alla Carta

26/04/2021

BENVENUTO

Degustazione di formaggi del territorio con conserve dell'Oasi	€ 15	
Salame, mortadella di fegato e lardo nostrani accompagnati da olive e giardiniera	€ 14	
Budino veg di zucca salata con mix di crauti fermentati e granella di nocciola	€ 14	(8,9,11)
Flan veg tiepido di piselli e cavolo su vellutata di pomodoro e spaghetti di cavolo cappuccio viola al limone	€ 14	(9,11)

PRIMI

Lasagne alla valtellinese	€ 12	(1,3,7,9)
Tagliatelle paglia e fieno saltati al burro salato e scorza di limone su crema di caprino, uvetta e polvere di pane ai 7 cereali	€ 15	(1,3,7,9,11)
Risotto con mela cruda e aceto balsamico mantecato al Resegone con gocce di olio al rosmarino	€ 16	(7,9)
Fusilli integrali al pesto di broccoli e nocciole con julienne di prugne essiccate	€ 14	(1,8,9)

SECONDI

Suprema di faraona al forno marinata all'aceto di mele e zucchero grezzo servita su crema di patate viola e sesamo bianco	€ 22	(9,11)
Petto di anatra in salsa di agrumi con cavolo cappuccio in agro e cipolla al forno	€ 20	(9)
Burger di riso e piselli con pane alla rapa rossa mayo alle rose e radicchio appassito al forno	€ 16	(1,9,10,11)
Sformato di porro con cuore di verdure saltate alle erbe su crema di carote e cavoletti alla paprika	€ 16	(5,9)
Guancina di maiale stufata con patate al forno aglio e rosmarino e salsa di mele antiche	€ 18	
Filetto di manzo fasciato con lardo nostrano alle erbe e salsa di vino rosso accompagnato da verza spadellate con curcuma uvetta e pinoli	€ 26	

DOLCI

Torta morbida ai fichi	€ 7	(1,3,7,8)
Panna cotta con cachi e cannella	€ 7	
Crostata con conserva di prugne	€ 7	(1,3,7)
Tarte Tatin dell'Oasi con crema tiepida	€ 7	(1,7)
Ciambella veg al limone con coulis di frutti di bosco e sciroppo d'acero	€ 7	(1)

Coperto e pane integrale fatto in casa	€ 3	(1,5,8,11)
Acqua minerale naturale e frizzante 0,75ml	€ 3	
Caffè	€ 2	

Escluso Alcolici

MENU BAMBINI *prezzo fisso 20 euro*

Pasta bianca o rossa	(1,3,7,9)
Cotoletta alla milanese con patate al forno	(1,3,7)
Dolce come gli adulti	

Legenda:

veg = vegetariano vg = vegan vg* = vegano su richiesta

LEGGI LE INFORMAZIONI SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O 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.

Ritrovare autenticità e sapori perduti

Benvenuti all'Oasi 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, le ricette di una volta ritornano attuali. Proponiamo il nostro menu 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: formaggi caprini Bagaggera, formaggi vaccini Leccolatte, salumi Marco d'Oggiono, uova Cascina Mirasole, vini La Costa, frutta e verdura da Oasi di Galbusera Bianca e Brivio e Anedda.

* * *

*Siamo in un Oasi di pace e tranquillità.
Lasciate riposare un attimo i vostri telefoni.
Concentratevi sul gusto dei nostri cibi.
Chiudete gli occhi, sentite i profumi, i sapori, gli aromi.
Poi riapriteli, guardate i colori nei piatti e negli ambienti intorno a voi
e parlatene con chi vi sta a fianco.*