


OASI
GALBUSERA BIANCA
RELAIS BIO DI CHARME

*“Uomini e donne di luce
si affidano alla vita
e credono nei sogni
e proprio perché sognano,
i nuovi mondi accadono.
Qui ed ora.”*

MENÙ ALLA CARTA



BENVENUTO

Degustazioni di formaggi caprini e vaccini della valle
accompagnati da conserve dell'Oasi

€ 15 *(7)*

Salame e lardo nostrani con olive in salamoia
e giardiniera all'aceto balsamico

€ 14

Budino di pomodoro al profumo di finocchietto
con insalatina novella in agro
cialda di mais e semi tostati

€ 14 *(6,8,9)*

Tiepido flan veg di fave e menta
su vellutata di carote allo zenzero
e spaghetti di cavolo cappuccio al limone

€ 14 *(5,9,11)*

PRIMI

Lasagne alla bolognese con ginepro e rosmarino
di Montevicchia con polvere di caciotta stagionata

€ 13 *(1,3,7)*

Spaghetti alla chitarra saltati con crema di burro
salata e scorza d'arancia
su crema di ricotta alle erbe e uvetta

€ 15 *(1,3,7,9,11)*

Risotto al resegone e mela verde
con polvere di rapa rossa
e gocce di aceto balsamico

€ 16 *(5,8,9,11)*

Fusilli integrali con crema di broccoli,
mandorle tostate e polvere di caffè

€ 15 *(1,3,5,8,9)*



SECONDI

Suprema di faraona marinata all'aceto di mele,
zucchero grezzo servita su crema di asparagi
e granella di nocciole

€ 24 (5,8,9,11)

Petto d'anatra glassato all'aceto di sidro e zenzero
con piada di riso all'anice stellato
su spinacio crudo e mandorle

€ 21 (5,6,8,9,10,11)

Maxi toast con rosti di patate curcuma
e semi di senape con maio veg alla rapa rossa
e insalatina novella

€ 16 (1,5,6,8,9,10)

Sformato di patate alla noce moscata
con cuore di cipolla stufata
su salsa al pomodoro, timo e sesamo nero

€ 16 (5,8,9,11)

Guancina di maiale antica ricetta dell'Oasi
con patate e rosmarino,
crostone di pane all'aglio e salsa alle mele

€ 18 (1,9)

Filetto di manzo scottato alle erbe,
con rabarbaro, spinacio saltato in agro
e da verze spadellate con curcuma pinoli e uvetta

€ 26 (5,6,8,11)

DOLCI

Torta morbida al rabarbaro

€ 7 (1,3,7,8)

Panna cotta veg pere e zafferano

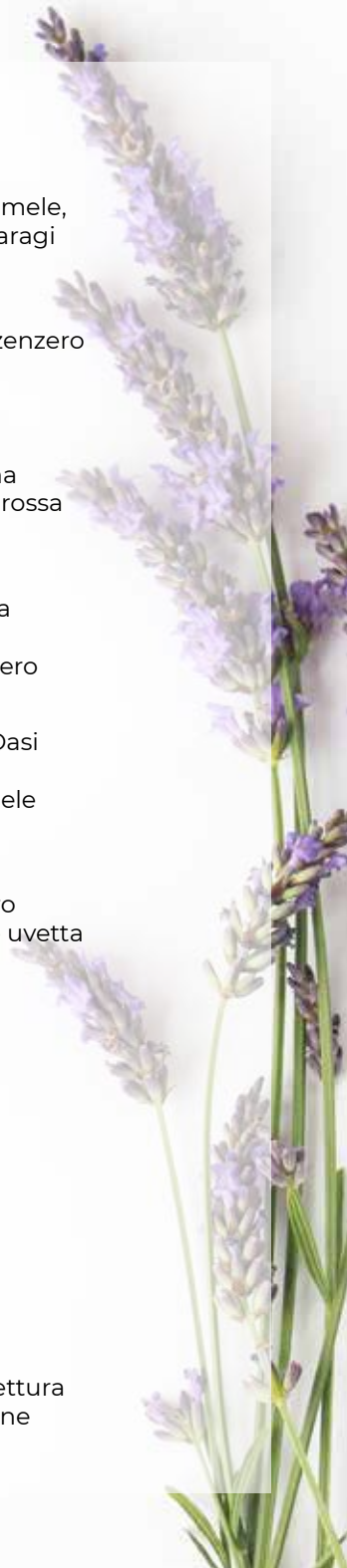
€ 7 (6)

Crostata con conserve dell'Oasi

€ 7 (1,3,7,8)

Muffin di riso e limone con cuore di confettura
alla mela cotogna con gelatina al limone

€ 7 (3,7)



Coperto e pane integrale fatto in casa

€ 3 (1,5,8,11)

Acqua minerale naturale e frizzante 0,75ml

€ 3

Caffè

€ 2

MENU BAMBINI

€ 20

Pasta bianca o rossa

(1,3,7,9)

Cotoletta alla milanese con patate al forno

(1,3,7)

Muffin al cioccolato

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. 1169/2011 – "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.