


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)*

Salumi misti con olive e giardiniera all'aceto

€ 14

Sformato di broccolo, carote e tofu
con cipolle al profumo di finocchietto,
cavolo cappuccio alle erbe e spuma d'avena

€ 14 *(6,8,9,10,11)*

Tripudio di zucca con quinoa,
crostini di pane ai sette cereali all'aglio e rosmarino

€ 14 *(1,8,11)*

PRIMI

Spaghetti alla chitarra mantecati
con crema di cavolfiore, frutti di bosco,
pane al lime e gel al limone

€ 16 *(1,3,7,9,11)*

Tagliatelle al ragù di cinghiale e fichi

€ 15 *(1,3,9)*

Risotto allo stracchino di capra, salsa alla zucca,
cacao e gel al vino rosso

€ 18 *(7,9)*

Strigoli con salsa al peperone, finocchi marinati al
lime e gocce di sedano in emulsione

€ 14 *(9)*



SECONDI

Suprema di faraona in crosta di sale farcita
con cavolo cappuccio bianco, finocchi affumicati
in agro e cipolle glassate

€ 25 (5,8,9,11)

Petto d'anatra cotta a bassa temperatura, cannella
zenzero, prugne gialle, spinaccino in agro e uvetta

€ 21 (5,6,8,9,10,11)

Melanzana brasata con salsa all'aceto balsamico
e patate saltate aglio e rosmarino

€ 18 (6,9)

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

€ 18 (5,8,9,11)

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura
panato alle erbe con fichi, cavolo cappuccio
spadellato con timo e maggiorana

€ 19 (6,9)

Terrina di vitello con salse di zucca e spinaci
accompagnata da cocotte di verdura e patate

€ 23 (9)

DOLCI

Mousse di castagne e sambuco

€ 7 (3,7,8,11)

Cake limone e tè matcha

€ 7 (3,7)

Crostata di grano saraceno con conserva di fichi

€ 7 (3)

Pan di mandarino con caramello morbido e zenzero

€ 7 (1,3)

Panna cotta alla liquirizia e menta

€ 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. 1169/2001 – "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.