

Apericena Comunioni e Cresime 2022



Menu Apericena adulto 39 euro

(acqua minerale, vino 1 bottiglia x 6 persone, e caffè inclusi)

ANTIPASTO *(TUTTI)*

Salame rustico, coppa, pancetta arrotolata di Marco d'Oggiono.

Quiche di brisée con verdure.

Crostini ai 7 cereali con paté di verdura.

Focaccia con olio, sale e rosmarino.

Gazpacho o vellutata di verdure.

Frittate colorate da verdure.

DELIZIA DI PRIMI *(1 PRIMO A SCELTA)*

Lasagne con le verdure dell'orto.

Maltagliati al ragù di guancina di maiale, con ginepro e mazzetto aromatico.

Risotto con verdure di stagione, mantecato al formaggio Taleggio o caprino.

Caramelle o fagottini ripieni di melanzane, bresaola e rucola, taleggio, ricotta e erbe con crema di formaggio della Valsassina.

SOGNO DI DOLCI *(1 dolce a scelta, da comunicare 1 settimana prima)*

Crostata di frolla con conserva di mele o fichi dell'Oasi.

Torta morbida al cioccolato con ganache al cioccolato.

Torta pan di spagna crema al limone e frutta di stagione / fragole / frutti di bosco

Millefoglie dell'Oasi con chantilly e frutta

Menu Apericena adulto 45 euro

(acqua minerale, vino, e caffè inclusi)

ANTIPASTO (*TUTTI*)

Salame rustico, coppa, pancetta arrotolata di Marco d'Oggiono.

Quiche di brisée con verdure.

Crostini ai 7 cereali con paté di verdura.

Focaccia con olio, sale e rosmarino.

Gazpacho o vellutata di verdure.

Frittate colorate da verdure.

DELIZIA DI PRIMI (*2 PRIMA SCELTA*)

Lasagne con le verdure dell'orto.

Maltagliati al ragù di guancina di maiale, con ginepro e mazzetto aromatico.

Risotto con verdure di stagione, mantecato al formaggio Taleggio o caprino.

Caramelle o fagottini ripieni di melanzane, bresaola e rucola, taleggio, ricotta e erbe con crema di formaggio della Valsassina.

SOGNO DI DOLCI (*1 dolce a scelta, da comunicare 1 settimana prima*)

Crostata di frolla con conserva di mele o fichi dell'Oasi.

Torta morbida al cioccolato con ganache al cioccolato.

Torta pan di spagna crema al limone e frutta di stagione / fragole / frutti di bosco

Millefoglie dell'Oasi con chantilly e frutta.

Menu bimbo 25 euro

- PRIMO** Pasta bianca o rossa con pomodoro
- SECONDO** Cotoletta alla milanese con patate al forno
- DOLCE** Come gli adulti

INCLUSI NEL MENU:

Coperto e pane fatto in casa

ANTIPASTO:

Bollicine: 1 bottiglia ogni 6 persone

Prosecco: Laluna Az.Agr. Podere del Gaio

Nettari di frutta di nostra produzione: 1 bottiglia ogni 6 persone

AI PRIMI E AI SECONDI:

Vino bianco oppure vino rosso: 1 bottiglia ogni 4 persone

PINCIANELL ROSSO Merlot - Croatina - Barbera

PINCIANELL BIANCO Chardonnay - Riesling italico

AL DOLCE:

Moscato: 1 bottiglia ogni 6 persone

Moscato: Az.Agr. Podere del Gaio, TV

Acqua minerale Valverde e Caffè

EXTRA

Bollicine € 14 a bottiglia

Vino bianco e rosso € 14 a bottiglia

Moscato € 14 a bottiglia

oppure sconto 20% sulla nostra carta vini

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 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 Montevicchia, Vini La Costa La Valletta Brianza, Santa Croce Missaglia, Terrazze di Montevicchia, Tenuta Valcurone Montevicchia.

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. 1169/2011 – "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.