

## Menu Comunioni e Cresime 2022



# Menu adulto 65 euro

## **ANTIPASTO SERVITO AL VASSOIO IN TAVOLA** (*TUTTI*)

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

Quiche di briséé con verdure. Biscotti salati al parmigiano

Gazpacho di verdure

Crostini misti con patè di verdure

Focaccia ai 7 cereali con zucchine, pomodori, cipolle

Pizzette margherita

Frittatine vegetali

## **DELIZIA DI PRIMI** (*2 PRIMI A SCELTA*)

Lasagne con le verdure dell'orto al profumo di barbabietola, erba cipollina e carote e zafferano

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

Caramelle di pasta all'uovo ripiene di rucola e bresaola con crema di formaggio della Valsassina

Timballo di riso integrale agli asparagi su crema all'uovo e cialda di grana padano

## **SORBETTO**

## **PROFUMO DI SECONDI** (*1 SECONDO A SCELTA*)

Guancina di maiale cotta a bassa temperatura con salsa di mele antiche, patate al forno aromatizzate e verdure dell'orto

Strudel di verdure su salsa di piselli, patate al forno e verdure dell'orto

Veggie burger di rapa rossa e lenticchie, con pane agli spinaci e maio veg di erba cipollina

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura su crema agli agrumi, spicchi di patate al forno e verdure dell'orto

**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 fondente

Torta di mele con sorbetto

Torta di pan di spagna con crema al limone e fragole

## Menu bimbo 28 euro

<b>ANTIPASTO</b>	Come gli adulti
<b>PRIMO</b>	Pasta bianca o rossa con pomodoro
<b>SECONDO</b>	Cotoletta alla milanese con patate al forno
<b>DOLCE</b>	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 italoico

**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.