



MENU NATALE

CHRISTMAS

NOËL

TRADIZIONALE

ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

Salumi del territorio con giardiniera con le verdure del nostro orto

Selezione di formaggi vaccini con le nostre conserve fatte in casa (7)

Insalata russa tradizionale (3)

Tartina di sfoglia con mousse al prosciutto e granella di pistacchio (1-7-8)

Zola, noci e miele (7-8)

Insalata di nervetti conditi con cipolla rossa e borlotti

Roast beef di manzo in crosta di sale

Zeppole alla pizzaiola (1)

PRIMO

La classica lasagna al ragù della nonna (1-3-7-9-12)

SORBETTO

SECONDO

Filetto di manzo in crosta di pasta sfoglia croccante e sesamo nero,
farcito con crema di funghi e lardo (1-3-11)

CONTORNI IN CONDIVISIONE

Cardi gratinati con besciamella (7)

Spinaci burro e grana (7)

Patate al forno

DOLCE

Monte Bianco (7)

IN CONDIVISIONE

Panettone con salsa al mascarpone (3-7)

€ 90 compreso: 1 calice bollicine all'antipasto,
1 bicchiere Pincianell bianco o rosso, 1 calice moscato al dolce, acqua e caffè

VEGANO

ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

- Insalatina mista con verdura e frutta
- Tartina con mousse di patate e granella di pistacchi (1-8)
- Zeppole alla pizzaiola (1)
- Crostino di polenta con pomodoro
- Crostino di pane nero con hummus al rosmarino (1)
- Involentino di verza con couscous
- Insalata russa (6)
- Polpettina di ceci con salsina al pomodoro piccante (9)

PRIMO

- Lasagna con sfoglie di ceci e mix di verdure dell'Oasi (6-1)

SORBETTO

SECONDO

- Tortino di lenticchie con porri e zucca su crema di asparagi e chicchi di melograno (9)

CONTORNI IN CONDIVISIONE

- Cardi gratinati con besciamella (6)
- Spinaci saltati all'olio

DOLCE

- Monte Bianco (7)

IN CONDIVISIONE

- Panettone veg con salsa al cioccolato (6)

€ 90 compreso: 1 calice bollicine all'antipasto,
1 bicchiere Pincianell bianco o rosso, 1 calice moscato al dolce, acqua e caffè

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.





 OASI
GALBUSERA BIANCA
RELAIS BIO DI CHARME

Chef Cristina Redaelli