




MENU D'AUTUNNO


AUTOMNE

AUTUMN


ANTIPASTI

Tagliere misto per 2 persone di salumi, formaggi, giardiniera delle nostre verdure, conserva di pomodoro piccante dell'Oasi, miele, noci (7)	€ 45
Selezione di formaggi del territorio con conserva di pomodoro piccante dell'Oasi (7)	€ 15
Salumi misti con crostini di pane e giardiniera di verdure dell'Oasi all'aceto di mele (1)	€ 15
Insalatona dello chef con verdura e frutta di stagione e sfere di fico, accompagnata da salsa yogurt alla senape (salsa servita a parte) (7,10) 	€ 12
Tortino di lenticchie con zucca e cavolfiori su letto di senape, condito con conserva di pomodoro dell'Oasi (7,8,13)	€ 13
Ribollita ribollita di cavolo nero di nostra produzione con bocconcini di salsiccia e crostone di pane (9-1)	€ 14

PRIMI

Riso Carnaroli (Azienda Agricola Bianchi) al radicchio sfumato al vino rosso con croste di grana padano e cipollotto caramellato al forno (7,12)	€ 18
Tagliatelle di grano saraceno su fonduta agrumata di taleggio, e chips di cavolo nero (1,7)	€ 17
Spaghettoni freschi saltati al ragù di manzo profumato al rosmarino (1,9)	€ 16
Crema delle nostre zucche con porri stufati, castagne saltate, salsa yogurt al rosmarino e crostini di pane (1,7,9) 	€ 14


SECONDI

Arrotolato di coniglio con lardo di nostra produzione, zucca e castagne con la sua salsa su crema rustica di zucca (9)	€ 18
Stinco di maiale alla birra con salsa di mele, crostone di polenta taragna e salsa zola	€ 18
Costine di maiale in salsa barbecue con misticanza di verdure in agrodolce (9,10)	€ 18
Hamburger di ceci con cavolo su crema di cavolfiore e maionese alla curcuma (10) 	€ 16

CONTORNI

Le nostre patate al forno	€ 6
Insalatina dello chef con frutta e verdura	€ 6
Verdure miste (9)	€ 6
Zucca arrosto (1,3,7)	€ 6


DOLCI

Panna cotta vegan con infuso di menta e salsa ai fichi 	€ 7
Tiramisù al caffè d'orzo (1,3,7)	€ 7
Cheesecake scomposta con crumble al cacao salato, mousse di formaggio e melone, con croccante di sesamo (1,7)	€ 7
La nostra torta cioccolato e pere (1,3,7)	€ 7
Strudel di mele, pinoli, uvette (1,3,7)	€ 7

MENU BAMBINI

€ 23

Pasta bianca, rossa o al ragù (1,9)	€ 7
Cotoletta di pollo con patate arrosto (1,3,7)	€ 13
Muffin al cioccolato (1,3,7)	€ 5

Vegano 

21.10.2022

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