



MENU CAPODANNO

NEW YEAR

NOUVELLES ANNÉES

TRADIZIONALE

ENTREE IN CONDIVISIONE

Focaccine con verdure dell'oasi (1)
Triangolini di pizza (1-7)
Zeppole alla pizzaiola (1)

ANTIPASTO

Terrina di fois gras su croccante di mandorle
e chicchi di melograno (7-8)

PRIMI

Riso carnaroli (Azienda Agricola Bianchi) mantecato al Resegone
di montagna e trippa frita (7-9-12)
Fagottini con sfoglia all'uovo e pomodoro ripieni di speck e radicchio
saltati al burro e salvia con filetti di speck croccante e pomodori confit (1-3-7)

SORBETTO

SECONDO

Salmì di cervo al Seriz profumato ai frutti e spezie (Azienda agricola La Costa)
con polenta taragna e fonduta di burro (1-7-9)

DOLCI

Cupola di cioccolato fondente ripiena di mousse al cioccolato bianco,
gelée di fragole e biscuit al cioccolato e pinoli tostati (1-7-8)

DOPO MEZZANOTTE

Cotechino con lenticchie

Musica dal vivo con LA MALALECHE
www.lamalaleche.net

€ 99 compreso: 1 calice bollicine all'antipasto,
1 bicchiere Pincianell bianco o rosso, 1 calice moscato al dolce, acqua e caffè

VEGANO

ANTIPASTI

Crocante di mandorle
con hummus di ceci tiepido al rosmarino
e chicchi di melograno (8)

PRIMI

Riso carnaroli (Azienda agricola bianchi)
alla zucca e cannellini con sfere di rosmarino (9-12)

Scialatielli saltati con pesto di radicchio,
asparagi e pinoli tostatati (1-8)

SORBETTO

SECONDI

Spiedino di verdure
e tofu con salsa di pomodoro piccante (6)

Polpettina di ceci con salsa al fico (1)

Involtini di verza e verdure con salsa di soia (6)

DOLCE

Cupola di cioccolato fondente
ripiena con mousse alla fragola
e biscuit al cioccolato e pinoli (1-8)

DOPO MEZZANOTTE

Tofu in umido con lenticchie

Musica dal vivo con LA MALALECHE
www.lamalaleche.net

€ 99 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