



MENU

EVENTS

EVENTI

ÉVÉNEMENTS

MENU DEL CAVALIERE

€ 45

6 Antipasti
1 Primo (a scelta)
1 Torta

MENU DEL PRINCIPE

€ 52

6 Antipasti
2 Primi (a scelta)
1 Torta

MENU DEL RE

€ 57

6 Antipasti
1 Primo (a scelta)
1 Secondo (a scelta)
1 Torta

MENU DELL'EROE

€ 72

6 Antipasti
2 Primi (a scelta)
Sorbetto
1 Secondo (a scelta)
1 Torta

MENU BIMBO

35 €

Antipasti: come gli adulti
Primi: pasta bianca, rossa o al ragù
Secondi: cotoletta alla milanese con patate al forno
Dolce: come gli adulti

ANTIPASTI

Salumi misti del territorio
con giardiniera della casa

Selezione di formaggi accompagnati dalla
conserva di pomodoro piccante dell'Oasi (7)

Torta salata con verdure (1-3-7)

Hummus di ceci

Zeppole alla pizzaiola (1-3-7)

Biscotti salati con spuma di formaggio
Resegone (1-3-7)

PRIMI CON CARNE

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

Lasagne con ragù di manzo
al profumo di rosmarino
di Montevecthia (1-3-9-12)

Caserecce verdi di spinaci
alla carbonara di speck d'anatra (1-3-7)

Risotto Carnaroli alla monzese
con zafferano
e bocconcini di salsiccia (1-9-12)

PRIMI VEGETALI

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

Lasagnette dell'Oasi con verdure
di stagione dei nostri orti (1-3-7-9)

Ravioloni delicati ripieni di ricotta
ed erbe aromatiche, su letto di coulis
di pomodoro (1-3-7-9)

Riso Carnaroli al vino bianco della valle,
mantecato con stracchino
e con foglioline di salvia fritta (1-3-7-9)

SECONDI CON CARNE

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

Arrosto di vitello al latte
con salsa vellutata (1-7-9-12)

Guancina di maiale brasata (9-12)

Arrotolato di coniglio al rosmarino
con salsa alle olive (7-9)

CONTORNI

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

Tocchetti di patate arrosto con la buccia

Tortino di filetti di patate e cipolle al forno (3-7)

Polentina taragna con colata calda
di fonduta di stracchino (7)

Mix colorato di verdure di stagione
saltate in padella

SECONDI VEGETALI

Tortino di lenticchie rosse con verdure di
stagione del nostro orto e maionese vegana (6-9)

Polpettine di ceci e verdure su confettura di
pomodoro leggermente piccante dell'oasi (9)

Mille foglie con farina di grano saraceno
ripiena di crauti saltati in padella

TORTA in stile Oasi (piana)

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

Crostata con crema pasticcera
e frutta fresca di stagione (1-3-7)

Pan di spagna con crema pasticcera,
frutta mista o frutti di bosco (1-3-7)

Mille foglie con crema pasticcera
o frutti di bosco (1-3-7)

BEVANDE COMPRESI NEL MENU

AGLI ANTIPASTI

Bollicine: 1 bottiglia ogni 6 persone di Prosecco "La Luna" cantina Podere del Gaio,
2/3 tipi di acque aromatizzate.

AI PRIMI E AI SECONDI

Vino bianco o vino rosso, 1 bottiglia ogni 4 persone a scelta tra:

"Pincianell rosso (uvaggio syrah), Terrazze di Montevicchia;

"Pincianell" bianco (uvaggio Chardonnay - Riesling italo), Terrazze di Montevicchia;

"Brigante" rosso (100%merlot), Cantina La Costa;

"Brigante" bianco sauvignon, Cantina "La Costa".

AL DOLCE

1 bottiglia ogni 6 persone di "Moscato", Podere del Gaio, TV

Acqua minerale Valverde e Caffè

EXTRA

Bollicine € 18,00 a bottiglia;

Vino bianco e rosso € 20,00 a bottiglia;

Moscato € 18,00 a bottiglia;

oppure sconto 20% sulla nostra carta vini.

Soluzioni idroalcoliche di nostra produzione alle erbe o ai frutti 30€ alla bottiglia.






OASI
GALBUSERA BIANCA
RELAIS BIO DI CHARME

Chef Cristina Redaelli

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.