



**MENU PASQUA**

---

**EASTER**

**PÂQUES**

# TRADIZIONALE

---

## BENVENUTO

Zeppole al pomodoro e verdure dell'oasi (19)

## ANTIPASTI

Torta pasqualina con bietole e uova (1-3-7)

Focaccia ai 7 cereali con lardo, noci, zola e miele di castagno (1-9-8-7)

Rotoli di zucchine marinate alla menta con spuma di caprino  
al rosmarino di Montevicchia (7)

Fagottino ripieno di patate e curry con spolverata di pepe nero (1)

Mini muffin salato con pancetta, formaggio delle valli e asparagi (1-3-7)

## PRIMI

Lasagna contadina con salsiccia e cime di rapa (1-3-9)

Risotto alle pere con mousse di caprino  
all' erba cipollina e nocciole tostate (12-7-8-9)

## SECONDI

Agnello al forno con sughetto grossolano al pomodoro  
su patate schiacciate al prezzemolo (1-3-9)

Mix di verdure multicolore con frutta fresca e pioggia di fiori eduli (8)

## DOLCI

Semisfera di cioccolato fondente  
con gelato fatto in casa alla colomba e croccante di mandorle (1-3-7-8)

---

€ 72

---

# VEGANO

---

## BENVENUTO

Zeppole al pomodoro e verdure dell'Oasi (1-8)

## ANTIPASTI

Fagottino ripieno di patate e curry con spolverata di pepe nero (1)

Focaccia ai 7 cereali con crema di sedano rapa e anacardi (1-9)

Mini muffin con porri e noci (1-6-8)

Panissa di ceci al rosmarino di Montevecthia e salsa piccantina al pomodoro

Caprese vegetale al bicchiere  
con mousse di mandorle e gocce di pesto di basilico (6-8)

## PRIMI

Lasagnette di ceci con cime di rapa e cavolfiori (1-6)

Scialatielli fatti in casa con erbe aromatiche  
saltati al ragù di verdure (1-9)

## SECONDI

Spezzatino di tofu in salsa di riso e curry  
accompagnato da riso bianco  
speziato alle erbe dell'Oasi (6-9)



## DOLCI

Semisfera di cioccolato fondente  
con gelato alla colomba vegetale e croccante di mandorle (1-6-8)

---

€ 72

---

## 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

## BEVANDE COMPRESSE 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 Monteverchia;  
"Pincianell" bianco (uvaggio Chardonnay - Riesling italo),  
Terrazze di Monteverchia;  
"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.

---

#### 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**