



# Degustazione menù sole

#### ANTIPASTO DELL'OASI GALBUSERA BIANCA

Tagliere di salumi e formaggi del (7)

Tartare di luganega su croste di pane (1-3-5)

Flan di Parmigiano con crema di zucchine (1-3-7-11)

## PRIMO PIATTO

Risotto mantecato alla cheesecake mirtillo salato, crumble di frolla e fiori eduli (1-3-5-7-8-9-11-12)

## SECONDO PIATTO

Guancia di vitello al nebbiolo di Montevecchia con polenta (1-7-9-11-12)

Burger vegetariano con polenta (Veg. 1-8-9-11-13)

**IL DOLCE** 

Torta della casa (1-3-5-8-11-12)



# Degustazione menù luna

# ANTIPASTO DELL'OASI GALBUSERA BIANCA

Tagliere di salumi con sottoli e sottaceti (11-12)

Flan di Parmigiano con crema di zucchine (Veg. 1-3-7)

#### PRIMO PIATTO

Agnolotti con ricotta e parmigiano con cacio e pepe (1-3-7-9)

## SECONDO PIATTO

Carrè di maialino cotto a bassa temperatura con salsa al vino rosso patate al forno (1-5-9-11-12)

Burger vegetariano con polenta (Veg. 1-8-9-11-13)

#### IL DOLCE

Torta della casa (1-3-5-8-11-12)

#### **REVANDE COMPRESE NEI MENU'**

Acqua gassata e naturale

#### **FXTRA**

Bollicine € 18,00 a bottiglia; Vino bianco e rosso € 20,00 a bottiglia; Moscato € 18,00 a bottiglia;

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

#### Vino bianco o vino rosso:

- "Pincianell rosso (uvaggio syrah), Terrazze di Montevecchia;
- "Pincianell" bianco (uvaggio Chardonnay Riesling italico), Terrazze di Montevecchia;
- "Brigante" rosso (100%merlot), Cantina La Costa;
- "Brigante" bianco sauvignon, Cantina "La Costa".
- "Moscato", Podere del Gaio, TV

## 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 contenti 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.



