



# MENU NATALE

---

CHRISTMAS

NOËL

## TRADIZIONALE

€ 90 compreso: 1 calice bollicine all'antipasto,  
1 bicchiere Pincianell bianco o rosso, 1 calice moscato al dolce, acqua e caffè

### ANTIPASTI

- † Zeppole alla pizzaiola con salumi del territorio 1  
Zola, mascarpone e noci 7-8  
Carpaccio di manzo con finocchi e melagrana

### PRIMO

- Caramelle alla barbabietola con speck e radicchio  
con fonduta di taleggio 1-3-7  
Risotto alla zucca con spuma di caprino al limone  
e guancialetto croccante 9-7

### SECONDO

- Arrostito di vitello ripieno di frutti rossi  
con patate al pomodoro e cipolle 7-9-12

### DOLCE

- Montebianco 7  
Panettone con crema al mascarpone 1-3-7-8

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.1169/2011 – "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

# VEGANO

€ 90 compreso: 1 calice bollicine all'antipasto,  
1 bicchiere Pincianell bianco o rosso, 1 calice moscato al dolce, acqua e caffè

## ANTIPASTI

Crostoni di pane con crema di melanzane 1  
Involtini di verza ripieni di verdure 7-8  
Hummus di ceci con panissa fritta

## PRIMO

Lasagnette di sfoglia di cecicon verdure dell'Oasi 1-3-7  
Gnocchi di patate con ceci croccanti alla paprika e  
crema di zucca 9-7

## SECONDO

Sformatino di lenticchie rosse con verdure dell' Oasi  
e contorno di verdure 7-9-12

## DOLCE

Montebianco 7  
Panettone vegano con salsa al cioccolato 1-3-7-8

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**