



GALBUSERA BIANCA
relais bio di charme
Il Gusto Autentico del Lusso Rurale

MENU DI PRIMAVERA 2026

Le Primizie dell'Orto

Rosa di Bresaola con mousse di caprino, foglie di spinacino croccante dai nostri orti. ⁽⁷⁾	€18
Vellutata di Piselli Novelli e Menta con crostini del ns. pane 8 cereali, timo e gocce di caprino fresco (Veg) ^(1,7)	€15
Tortino tiepido di patate e porri su onda di ceci (Veg) ^(1,3,7)	€15

Consigliamo Franciacorta Brut DOCG e Bollicine del territorio

Riso, risi: risus!

Risotto con blu di capra e noci guarnito con croccante di pancetta nostrana ^(7,8)	€19
Risotto Riserva al Rosmarino con pomodoro ramato dell'orto e formaggino di Montevicchia (Veg) ⁽⁷⁾	€18
Tagliolini freschi alle fave e pomodorini datterini (VEG) ^(1,3)	€19

Vini consigliati:

Franciacorta Brut DOCG – Lugana, Bianco fermo e profumato DOC ⁽¹²⁾

dal Cortile e dal Pascolo

Carpaccio di Roast Beef all'inglese su letto di rucola selvatica, scaglie di Parmigiano R. e gocce di maionese artigianale alla senape antica ^(3,7,10)	€ 23
Galletto ruspante al mattone con profumo di erbe fini della Galbusera Bianca ⁽⁻⁾	€ 24
Filetto di maiale in crosta di pistacchi su onda di fagioli cannellini ⁽⁸⁾	€ 23
Scrigno di pasta fillo alle verdure fresche dell'orto su vellutata di zucchine (VEGAN) ⁽¹⁾	€ 19

Rossi consigliati:

San Colombano Rosso DOC 2023; Rossi di Valtellina DOC; (12)

I dolci buonissimi della nonna, indimenticabili

Tiramisù classico con spolverata di cacao amaro e una punta di liquore al caffè ^(1,3,7)	€ 8
Sbriciolata di pasta frolla con frutti di bosco e la ns. crema pasticcera ^(1,3,7)	€ 8
Crostata artigianale di frutta fresca a seconda di stagione ^(1,3,7)	€ 8

Moscato profumati: Moscato dell'Oltrepò Pavese Doc e Franciacorta Saten; (12)

Liquori serviti solo Lombardi: Amari e Acquavite

Pane del nostro forno

Acqua Minerale Naturale / Frizzante

Caffè

Informazioni sugli allergeni

(Reg. UE 1169/2011): Le preparazioni possono contenere: 1 cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi. Il nostro personale è a disposizione per chiarimenti. In assenza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine.

Abbiamo a disposizione dei nostri clienti su richiesta la lista degli allergeni dei singoli piatti.