

I VINI CONSIGLIATI

ANTIPASTI

Franciacorta Brut DOCG

Fresco, brioso ed elegante, con una piacevole vivacità che accompagna e valorizza. 12,5°

PRIMI

Rosso di Valtellina DOC Nebbiolo di montagna di alta qualità, fine ed elegante, 13°.

SECONDI

S.Colombano al Lambro “Banino” ^{DOC 14°} Barbera e Croatina, vellutato, denso e pieno. Rosso di Valtellina DOC 13°

DOLCI

Moscato d’Asti DOCG “Vigna Senza Nome” 2025 · 6° · Braida di Giacomo Bologna

Franciacorta Satèn DOCG 12,5° Vivace ma delicato, con bollicina fine e cremosa.

AMARI E GRAPPE

Vi accompagniamo nella scelta, secondo il vostro gusto.

Una selezione di amari e grappe di alta qualità, scelti per chiudere il pasto con carattere e misura.

Selezione classica — € 4 Grappe riserva e amari speciali — € 6



Stanza delle PEONIE



Stanza dell'AMACA



Stanza del FALEGNAME



Stanza del FIENO



Stanza del FALEGNAME



Stanza del VIAGGIATORE

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.

GALBUSERA BIANCA

*Settembre è il mese del ripensamento sugli anni e sull’età,
dopo l’estate porta il dono usato della perplessità,
della perplessità...*

*Ti siedi e pensi e ricominci il gioco della tua identità,
come scintille brucian nel tuo fuoco le possibilità, le possibilità... (f.g.)*

MENU DI AUTUNNO

È il tempo della zucca, dei fichi e delle mele.

Li raccogliamo qui e li portiamo in cucina per raccontare a tavola il gusto del vivere



Via Galbusera Bianca, 2 la Valletta Brianza-LC



VN



GALBUSERA BIANCA
RELAIS BIO DI CHARME

SAN MARTINO AGRICOLA
tel. 039 570 351 cell. 393.5278409 www.oasigalbuserabianca.org

Via Galbusera Bianca, 2 la Valletta Brianza-LC



VN



GALBUSERA BIANCA
RELAIS BIO DI CHARME

SAN MARTINO AGRICOLA
tel. 039 570 351 cell. 393.5278409 www.oasigalbuserabianca.org

Antipasti

Tortino di zucca del nostro orto
con fonduta di scamorza e scamorza caramellata — € 14 ^{3 · 7}

Fichi di Galbusera Bianca e prosciutto crudo qualità Marco d'Oggiono
con caprino fresco e un filo di miele, tra dolcezza e sapidità — € 16 ⁷

Il Gran Tagliere della Galbusera Bianca
salumi di alta qualità dalla Prosciutteria Marco d'Oggiono (LC), formaggi premiati Carozzi e le nostre
confetture — € 19 ^{7 · 10 · 12*}

Cubo di melanzane del nostro orto
con pomodoro maturo e una nota profumata di basilico fresco · **Vegan** — € 14

Primi

Risotto alla zucca
con sentori di gorgonzola dolce e salvia fritta croccante — € 16 ⁷

Risotto alle mele e salsiccia
con scalogno caramellato — € 16 ^{7 · 12*}

Gnocchi di zucca
con fonduta di formaggio Latteria, timo e granella di amaretti — € 17 ^{1 · 3 · 7 · 8}

Secondi

Lombata di maiale cotto a basse temperature arrostito con le mele di GB
lentamente cotte nel suo fondo, con senape rustica e profumo di rosmarino — € 19 ^{9 · 10 · 12}

Manzo brasato al vino rosso con la zucca di Galbusera Bianca
arrostita e vellutata, accompagnato dal suo fondo intenso e dal profumo della salvia — € 22 ^{9 · 12}

Polpetta di ceci e cavolo rosso
con cornetti e una delicata nota di curry · **Vegan** — € 18 ^{1* · 6* · 9*}

Dolci

Strudel di mele GB del nostro frutteto - € 8 ^{1 · 3 · 7 · 8}
Millefoglie scomposta con crema Chantilly e le nostre mele caramellate — € 8 ^{1 · 3 · 7}
Il Tiramisù alla nostra maniera — € 8 ^{1 · 3 · 7}

Gelato artigianale di qualità “Gran Gelato”
La specialità del nostro Mastro Gelataio:
crema del pastore, nocciola, pistacchio e altri gusti in base alla disponibilità € 8 - ^{7 · 8*}

Menu Bambini

Pasta in bianco — € 7 ^{1 · 7}

Pasta al pomodoro del nostro orto ^{maturo, dolce e delicato} — € 7 ¹

Cotoletta di pollo con patatine fritte — € 12 ^{1 · 3 · 7*}