Oltre la patria e la terra
C’è da salvare qualcosa,
Anche solo una rosa
Da tanta guerra sbocciata.

(Clemente Rebora)

CENONE DI

SAN SILVESTRO

Entriamo nel Nuovo Anno 2027 accompagnati dalla musica dal vivo.

GALBUSERA BIANCA
Agriturismo Bio di charme



VN SAN MARTINO AGRICOLA | GALBUSERA BIANCA RELAIS BIO DI CHARME

Via Galbusera Bianca 2
23888 La Valletta Brianza (LC)
Tel. +39 039 570351
gb@sanmartinoagricola.org
www.oasigalbuserabianca.it

GALBUSERA BIANCA
Agriturismo Bio di charme

IL BENVENUTO

Mini-bignè salato alla robiola e mela Bio

Un cuore cremoso, una punta di composta agrodolce e profumo di timo.

Franciacorta Brut DOCG · Cà de Pazzi · 12,5°

Un calice con il benvenuto e gli antipasti.

GLI ANTIPASTI

La Culatta di Marco d’Oggiono

Dal gusto dolce e delicato, stagionata e affettata a velo, con i nostri cetrioli in agrodolce, erbe aromatiche e pane rustico tiepido.

Paté dei nostri ortaggi

Con crostini dorati e un filo d’olio alle erbe fresche.

DUE ASSAGGI DI PRIMI

Risotto Carnaroli al Blu di Capra

Mantecato all’onda, con noci tostate e piccoli cubetti di pera fresca.

Cappellacci di castagne e ricotta

Con burro montato al timo e sottili lamelle di tartufo nero.

Giùen · Rosso di Valtellina DOC · Nebbiolo · Nino Negri

IL SECONDO

Maialino da latte a lenta cottura

Carne tenera, cotenna croccante e fondo al Buttafuoco Storico. Con purè soffice di patate, mele biologiche arrostite e mostarda del nostro frutteto.

Un calice a scelta: Sacca del Prete · Buttafuoco Storico DOC · 16,5°

oppure Rosso di Valtellina DOC · Nebbiolo · Plozza, per un abbinamento più fresco.

BOZZA GRAFICA — quadro allergeni da confermare su ricette ed etichette della cucina.

VN SAN MARTINO AGRICOLA | GALBUSERA BIANCA RELAIS BIO DI CHARME

Via Galbusera Bianca 2
23888 La Valletta Brianza (LC)
Tel. +39 039 570351
gb@sanmartinoagricola.org
www.oasigalbuserabianca.it

ALTERNATIVA AL SECONDO · VEGETARIANA O VEGANA (su prenotazione)

Millefoglie croccante di pasta fillo, ceci e radicchio

Su vellutata di carote al rosmarino, con mandorle tostate.

IL DESSERT - A SCELTA

Strudel delle mele biologiche di Galbusera Bianca

Sfoglia sottile, un profumo di cannella e crema alla vaniglia.

Brownie al cioccolato fondente e prugna gialla

Cuore morbido, con una composta dalla lieve nota acidula.

ASSAGGIO DI PANETTONE ARTIGIANALE

Con soffice crema al mascarpone.

A MEZZANOTTE

IL COTECHINO DEL CONTADINO

Cotechino della tradizione rurale mantovana, preparato con carni selezionate e una speziatura equilibrata. Cotto dolcemente e servito in fette spesse e morbide, su un fondo di lenticchie stufate con alloro e rosmarino.

Brindisi di mezzanotte · Franciacorta Satèn DOCG

Dopo il cenone, il piacere di fermarsi a riposare.

Stanza del Viaggiatore



Stanza delle Vigne



BOZZA GRAFICA — quadro allergeni da confermare su ricette ed etichette della cucina.

VN SAN MARTINO AGRICOLA | GALBUSERA BIANCA RELAIS BIO DI CHARME
Via Galbusera Bianca 2
23888 La Valletta Brianza (LC)
Tel. +39 039 570351
gb@sanmartinoagricola.org
www.oasigalbuserabianca.it

GALBUSERA BIANCA
Agriturismo Bio di charme

AMARI ANTICHI E GRAPPE RISERVA

A scelta, compresi nel menù completo

AMARO ANTICO

Unicum Riserva · 40°

Doppio affinamento in botte, note speziate e fruttate, un finale di erbe e menta.

AMARO ANTICO

Barba-Turico · 29,5°

Elixir Balsamico da 26 erbe, spezie e radici alpine. Fresco, aromatico e delicatamente amaricante.

GRAPPA RISERVA

Bricco dell'Uccellone

Braida di Giacomo Bologna · 44°
Da vinacce di Barbera, affinata per tre anni nelle barrique già utilizzate per il vino.

DUE MODI DI FESTEGGIARE SAN SILVESTRO

MENÙ LIGHT

€78

3 portate · a persona

Un antipasto, **un primo o un secondo** e un dolce a scelta, anche un assaggio di panettone artigianale con soffice crema al mascarpone.
Inclusi benvenuto, **due calici di vino e brindisi**, cotechino e lenticchie a mezzanotte, acqua, caffè e coperto.

MENÙ COMPLETO

€118

6 portate · a persona

Due antipasti, **due assaggi di primi**, un secondo e un dessert a scelta.
Inclusi benvenuto, assaggio di panettone artigianale con soffice crema al mascarpone, **tre calici in abbinamento e brindisi**, cotechino e lenticchie a mezzanotte, acqua, caffè, coperto e un amaro o una grappa.

Dopo il cenone, il piacere di fermarsi a riposare.

Stanza del Fieno



Stanza del Falegname



Cenone + pernottamento: disponibilità e proposta su richiesta.

BOZZA GRAFICA — quadro allergeni in attesa di validazione della cucina.
Le indicazioni definitive richiedono ricette complete ed etichette dei prodotti utilizzati.

VN SAN MARTINO AGRICOLA | GALBUSERA BIANCA RELAIS BIO DI CHARME
Via Galbusera Bianca 2
23888 La Valletta Brianza (LC)
Tel. +39 039 570351
gb@sanmartinoagricola.org
www.oasigalbuserabianca.it