

Menu alla carta

ANTIPASTI

- Degustazioni di formaggi caprini e vaccini della Valle su letto di insalata con conserva di pomodoro piccante dell'Oasi (7) € 15
- Salumi misti con crostoni di pane e giardiniera dell'Oasi all'aceto (1,9,12) € 14
- Mousse di erbe su crema di carote, scorza di limone e nocciole (1,9,12) (V) € 13
- Insalatona dello Chef con verdure crude di stagione e mela all'arancia, servita con salsa allo yoghurt, senape e aceto e balsamico (7,8,9,10,11) (a scelta con pancetta croccante) (V) € 12

PRIMI

- Risotto Carnaroli mantecato con grana e stracchino e perle di rosmarino di Montevicchia (7,9) € 16
- Spaghetti alla barbabietola saltati al burro e salvia, con crema all'aglio e latte, spolverata di guanciale croccante (1,7,12) € 16
- Tagliatelle al ragù (1,9,12) € 15
- Insalata di cereali con verdure e crema di lattuga (1,9) (V) € 12



SECONDI

- Brasato di manzo cotto al San Giobbe e miele con tortino di polenta e fonduta di formaggio (7,9,12) € 23
- Filetto di maiale cotto a bassa temperatura e rosolato in padella con salsa ai fichi su letto di senape essicata (10,12) € 17
- Coniglio porchettato ripieno di coste e salsiccia, con la sua salsa (12) € 17
- Burgher di riso e verdure, gel piccante di peperoni e mayo veg all'arancia (6,9) (V) € 17


CONTORNI

- Patate arrosto (V) € 5
- Verdure miste di stagione saltate (coste, erbe colorate, pak choi) (1) (V) € 5
- Piccola insalata dello Chef con verdure crude di stagione, servita con salsa allo yoghurt, senape e aceto balsamico (7,8,9,10,11) (V) € 5

DOLCI

Tiramisù dell'Oasi (1,3,7)	€ 7
Torta di carote veg (1) 	€ 7
Torta di mele (1,3,7)	€ 7
Panna cotta classica con infuso di menta e crema ai frutti di bosco (1,3) 	€ 7
Coperto e pane integrale fatto in casa (1,5,8,11)	€ 3
Acqua minerale naturale e frizzante 0,75ml	€ 3
Caffè	€ 2

MENU BAMBINI € 20

Pasta bianca, rossa o al ragù (1,3,7,9)
Cotoletta di pollo alla milanese (1,3,7)
Patate e maionese (8) 
Muffin al cioccolato (1,3,7)

 Vegano

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 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.