

Menu di Ferragosto

Prezzo: 69 euro

*Compreso nel servizio:
Calice di benvenuto prosecco La Luna,
1 calice di vino Pincianel Rosso o Bianco,
acqua, caffè e coperto*

MENU TRADIZIONALE

ANTIPASTI (1,7,12)

Salumi misti con crostini di pane e giardiniera all'aceto
Formaggi misti con conserva di pomodoro piccante
Focaccina ai 7 cereali con verdure dell'Oasi
Pomodorini dell'orto con spuma di Resegone
Mousse di rapa rossa con semi di sesamo nero

PRIMO

Tagliatella di grano saraceno su vellutata di zucchine
e mousse di caprino al limone e nocciole croccanti (1,3,7,8)

SORBETTO

SECONDO

Costine di maiale con salsa barbecue e misticanza di verdure (9)

PRE DOLCE

Mini macedonia di frutta fresca

DOLCE

Cheesecake fredda al limone e cioccolato con gel di fragola (1,7)

MENU VEGANO

ANTIPASTI (1,9)

Focaccina ai 7 cereali con verdure dell'Oasi

Mousse di rapa rossa con semi di sesamo nero

Zucchine e cetrioli alla menta e uvetta

Pinzimonio di verdure fresche dell'Oasi con citronette e senape

Hummus di ceci su crostone di pane nero

PRIMO

Mezze tagliatelle al grano saraceno su vellutata di zuccina

e concassé di pomodori freschi (1,9)

SORBETTO

SECONDO

Sformato di melanzane, pomodori e patate con crudité di verdure in agro (9)

PRE DOLCE

Mini macedonia di frutta

DOLCE

Cheesecake fredda al limone e cioccolato con gel di fragole (1,6)

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)

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.