

Menu della settimana

MENU TRADIZIONALE

ANTIPASTO

Degustazione di formaggi con conserva di pomodoro piccante (7) € 15

Salumi misti con crostini di pane e giardiniera all'aceto (1) € 15

Insalatona dello chef con verdure crude di stagione e mele all'arancio, senape aceto balsamico e salsa yogurt (servita a parte) (7,10) (V) € 12

Insalatona di pomodori, mozzarelle e zucchine con pancetta croccante (7,13) € 13

PRIMO

Trofie al pesto di basilico con pinoli tostati e mousse di caprino al limone (1,7,8) € 17

Insalatina di cereali con verdure e crema di lattuga (9) (V) € 14

Gazpacho freddo con crostini di pane al rosmarino (1,7) (V) € 12

Tagliatella al ragù di manzo e rosmarino (1,9) € 16

SECONDO

Stinco al forno sfumato alla birra con pere caramellate (9) € 17

Sovraccoscia di faraona in agrodolce con cavolfiori saltati al pepe e timo fresco € 19

Polpettine di ceci su insalatina fresca (9,10) € 15

Parmigiana tiepida di melanzane e zucchine (1) (V) € 16

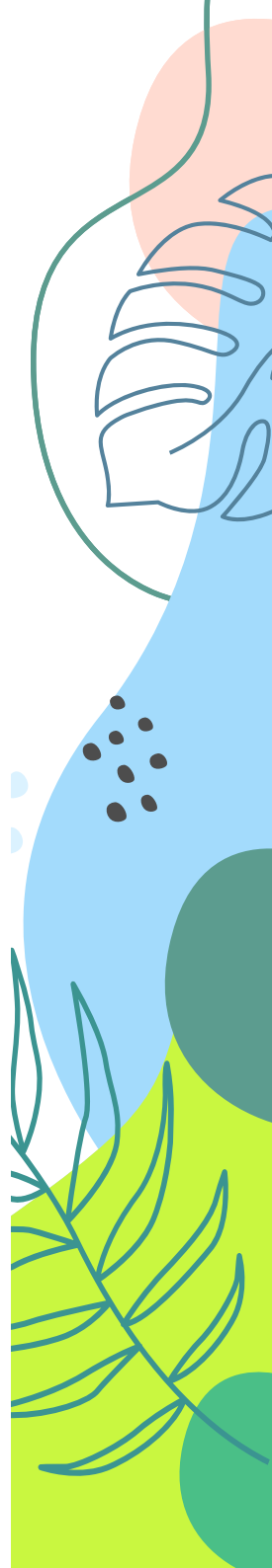
CONTORNI

Insalata di patate prezzemolate (V) € 5

Verdure miste di stagione (9) (V) € 5

Piccola insalata dello chef con verdure crude di stagione con salsa citronette (9) (V) € 5

Zucchine e cetrioli alla menta (V) € 5




DOLCE

Tiramisu dell'Oasi (1,3,7)

€ 7

Cheesecake fredda alla mela con salsa di fragole (1,7)

€ 7

Panna cotta con infuso di menta
con salsa ai frutti di bosco 

€ 7

MENU BAMBINI € 20

Pasta bianca, rossa o al ragù (1,3,7,9)

Cotoletta di pollo (1,3,7)

Patate (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.

