

Welcome Coffee

BEVANDE

Caffè espresso, decaffeinato.
Caffè d'orzo.
Selezione di thè e tisane.
Acqua minerale gasata e naturale.
Succhi di frutta di nostra produzione



Torta di mele del nostro frutteto (1-3-5-7-8-12) Torta paradiso (1-3-5-7-8)

CROISSANT

Liscia, marmellata, cioccolato, alla crema (1-3-5-7-8)

Coffee Break

BEVANDE

Caffè espresso, decaffeinato.
Caffè d'orzo.
Selezione di thè e tisane.
Acqua minerale gasata e naturale.
Succhi di frutta di nostra produzione

LE TORTE

Torta al cioccolato (1-3-5-7-8) Torta della nonna (1-3-5-7-8)

BISCOTTERIA

Varietà di fine biscotteria in frolla (1-3-5-7-8)



Lunch Menù

ANTIPASTI

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

ANTIPASTO DELL'OASI GAI BUSERA BIANCA

Tagliere di salumi e formaggi del territorio con giardiniera della casa accompagnati dalla conserva di pomodoro piccante dell'Oasi (7)

ANTIPASTI VEGETARIANI

Torta salata con verdure di stagione (1-3-7) Soufflé di zucchine, scalogni, formaggi d'Alpeggio, salsa allo zafferano (1-3-7)

PRIMI PIATTI

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

PRIMI CON CARNE

Lasagne con ragù di manzo al profumo di rosmarino di Montevecchia (1-3-9-12)

Agnolotti con burro fuso e salvia (1-3-7-9)

Risotto Carnaroli alla monzese con zafferano e bocconcini di salsiccia (1-9-12)

PRIMI VEGETARIANI

Lasagnette dell'Oasi con verdure di stagione dei nostri orti (1-3-7-9)

Ravioloni delicati ripieni di ricotta ed erbette aromatiche, su letto di coulis di pomodoro (1-3-7-9)

Risotto mantecato alla cheesecake mirtillo salato, crumble di frolla e fiori eduli (1-3-5-7-8-9-11-12)



SECONDI PIATTI

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

SECONDI CON CARNE

Arrosto di vitello al latte con salsa vellutata (1-7-9-12)

Guancina di maiale brasata (9-12)

Vitello tonnato con fiori di cappero (3-5-7)

SECONDI VEGETARIANI

Tortino di verdure di stagione del nostro orto e maionese vegana (1-3-6-9)

Burger di verdure con salsa al Parmigiano (1-3-6-7-9)

Millefoglie con farina di grano saraceno ripiena di crauti saltati in padella (1-3-7-8-9)

CONTORNI

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)
Tocchetti di patate arrosto con la buccia (8)

Polentina taragna con colata calda di fonduta di stracchino (7) Mix colorato di verdure di stagione saltate in padella (8)

I DOLCI DELL'OASI

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

Crostata con crema pasticcera e frutta fresca di stagione (1-3-7)

Tiramisù della tradizione (1-3-7)

BEVANDE COMPRESE NEL MENU'

Acqua gassata e naturale Caffè

FXTRA

Bollicine € 18,00 a bottiglia Vino bianco € 20,00 a bottiglia

A scelta tra:

Vernaccia di San Gimignano Az. Agricola San Benedetto Falanghina Beneventano I.G.P. Cantina di Solopaca Vermentino Toscana I.G.P. AZ. Agricola San Benedetto Trebbiano d' Abruzzo Giuliana Vicini

Vino rosso € 25,00 a bottiglia A scelta tra: Chianti Tradizione DOCG Aglianico Beneventano I.G.P. Cantina di Solopaca Montepulciano d' Abruzzo Giuliana Vicini

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. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze": 1) Cereali contenti 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.



Aperitivo rinforzato

REVANDE

Calice di prosecco Cocktail sprizt Acqua minerale gasata e naturale Succhi di frutta di nostra produzione



ANTIPASTO

Tagliere di salumi e formaggi del territorio con giardiniera della casa accompagnati dalla conserva di pomodoro piccante dell'Oasi (7)

Torta salata con verdure di stagione (1-3-7)

Trancetti di pizza e di focaccia (1-3-7)

PRIMI PIATTI IN COCOTTE

(1 a scelta)

Lasagnetta con radicchio e scamorza (1-3-5-7-8)

Millefoglie con pesto e patate (1-3-5-7-8)

Lasagnetta con caprese e ragù bianco (1-3-5-7-8)

Cannelloni alla bolognese (1-3-5-7-8)

Insalata di farro con julienne di verdure novelle (1-3-5-7-8)

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. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze": 1) Cereali contenti 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.

Menù Cena

ANTIPASTI

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

ANTIPASTO DELL'OASI GAI BUSERA BIANCA

Tagliere di salumi e formaggi del territorio con giardiniera della casa accompagnati dalla conserva di pomodoro piccante dell'Oasi (7)

ANTIPASTI VEGETARIANI

Torta salata con verdure di stagione (1-3-7) Soufflé di zucchine, scalogni, formaggi d'Alpeggio, salsa allo zafferano (1-3-7)

PRIMI PIATTI

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

PRIMI CON CARNE

Lasagne con ragù di manzo al profumo di rosmarino di Montevecchia (1-3-9-12)

Agnolotti con burro fuso e salvia (1-3-7-9)
Risotto Carnaroli alla monzese con zafferano e bocconcini
di salsiccia (1-9-12)

PRIMI VEGETARIANI

Lasagnette dell'Oasi con verdure di stagione dei nostri orti (1-3-7-9)

Ravioloni delicati ripieni di ricotta ed erbette aromatiche, su letto di coulis di pomodoro (1-3-7-9)

Risotto mantecato alla cheesecake mirtillo salato, crumble di frolla e fiori eduli (1-3-5-7-8-9-11-12)



SECONDI PIATTI

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

SECONDI CON CARNE

Arrosto di vitello al latte con salsa vellutata (1-7-9-12)

Guancina di maiale brasata (9-12)

Vitello tonnato con fiori di cappero (3-5-7)

SECONDI VEGETARIANI

Tortino di verdure di stagione del nostro orto e maionese vegana (1-3-6-9)

Burger di verdure con salsa al Parmigiano (1-3-6-7-9)

Millefoglie con farina di grano saraceno ripiena di crauti saltati in padella (1-3-7-8-9)

CONTORNI

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)
Tocchetti di patate arrosto con la buccia (8)

Polentina taragna con colata calda di fonduta di stracchino (7) Mix colorato di verdure di stagione saltate in padella (8)

I DOLCI DELL'OASI

(1 a scelta uguale per tutto il tavolo)

Crostata con crema pasticcera e frutta fresca di stagione (1-3-7)

Tiramisù della tradizione (1-3-7)

BEVANDE COMPRESE NEL MENU'

Acqua gassata e naturale Caffè

Vino una bottiglia ogni 4 persone

Vini bianchi:

Vernaccia di San Gimignano Az. Agricola San Benedetto Falanghina Beneventano I.G.P. Cantina di Solopaca Vermentino Toscana I.G.P. AZ. Agricola San Benedetto

Trebbiano d' Abruzzo Giuliana Vicini

Vini rossi:

Chianti Tradizione DOCG Aglianico Beneventano I.G.P. Cantina di Solopaca Montepulciano d' Abruzzo Giuliana Vicini

FXTRA

Bollicine € 18,00 a bottiglia Vino bianco € 20,00 a bottiglia Vino rosso € 25,00 a bottiglia

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. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze": 1) Cereali contenti 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.



