



Menu Degustazione Eventi

4 portate € 65 - 3 portate € 55

ANTIPASTI

- Tagliere misto di salumi e formaggi del territorio con conserve dell'Oasi (7,10),
nelle varianti tradizionale, vegetariano e vegano

PRIMI

- Risotto con zucca pancetta croccante e caprino fresco (7,12)
- Gnocchi di patate al ragù di manzo (1,8)
- Lasagne di verdure miste dell'Oasi (1,7)

SECONDI

- Coniglio arrotolato con lardo zucca e castagne (1,12)
- Tomino al forno con olio al rosmarino e contorno di verdure dell'orto (7)
- Guancia di maiale brasata con crostone di polenta e fonduta (7)

DOLCI

- Crostata con crema pasticcera e frutta fresca (1,3,7)
- Pan di Spagna con crema chantilly e frutti di bosco (1,3,7)
- Torta al cioccolato (1,3,7)

€ 65 - 4 portate a scelta, uguali per tutto il tavolo. compreso prosecco di benvenuto, 1 calice di vino, acqua e caffè

€ 55 - 3 portate a scelta, uguali per tutto il tavolo. compreso prosecco di benvenuto, 1 calice di vino, acqua e caffè



Menu Bambini Eventi

3 portate - € 35

- Pasta Bianca o rossa (1)
- Cotoletta alla Milanese con patate al forno (1,3,7)
- Dolce del giorno

€ 35 - 3 portate compreso coperto, acqua

LEGGI LE INFORMAZIONI SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTITECNOLOGICI 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 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.