



Menu Eventi Primavera 2024

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.
- Insalata mista di verdure del nostro orto
- Rotolo di frittata con formaggio alle erbe e zucchine marinate alla menta (3,7,8,10)

PRIMI

- Risotto con croste di grana, piselli e salsiccia (1,3,7)
- Gnocchi di patate su crema di fave e pomodori confit (1,9)
- Ravioli salsiccia e patate saltati al burro e menta (1,7)

SECONDI

- Coscetta di pollo in umido con olive (1,12)
- Arrotolato di maiale ripieno di mele uvette e pinoli (7)
- Pomodoro ripieno con capperi e olive (1,8,9)

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, moscato, acqua e caffè

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