



# Menu Eventi Autunno 2024

luglio - agosto - settembre

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.
- Tarte tatin di verdure dell'Oasi (3,10)
- Vellutata di zucca con i suoi semi e scompiglio di porri fritti (1,3,5,7)

## Primi

- Gnocchi con ristretto di carne e rape (1,9)
- Zuppa di cipolle dell'Oasi (1,3,9)
- Pizzoccheri della tradizione (1,3,9)

## Secondi

- Crema di cavolo nero con petto di pollo cotto a bassa temperatura e verza essiccata (1,3,5)
- Brasato con polenta uncia (5,12)
- Tortino di finocchi gratinati al forno (1,3,5)

## Dolci

- Crostata con crema pasticcera e frutta fresca di stagione (1,3,7)
- Cheesecake cruda ai frutti di bosco (7)
- Pan di Spagna con crema chantilly e frutti di stagione (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 di pollo 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.