



## Menu Carta Novembre Dicembre 2024

### Antipasti

- Tagliere di salumi del territorio 13,00
- Insalata di finocchi, arancia, melograno e polvere di olive 11,00
- Vellutata di zucca con panna acida e crostini al rosmarino (1,7,8) 10,00
- Crostone caldo di polenta con taleggio e lardo (7,9) 10,00

### Primi

- Pappardelle fresca ai funghi e salsiccia (1,3,9) 15,00
- Riso Carnaroli con radicchio dell'orto e scamorza affumicata (min 2 persone) (7,9,12) 16,00
- Gnocchi di zucca fatti in casa con salsa al resegone e noci tostate (1,3,7,8,9) 15,00

### Secondi

- Medaglione di pollo ripieno di verdure dell'orto, formaggio e noci  
servito con purè di patate (7,8) 14,00
- Guancia di manzo stracotta al forno accompagnata da polenta taragna (9,12) 17,00
- Involtino di verza e radicchio con funghi e zucca servito con salsa all' arancia (8,9) 15,00
- Tagliere di formaggi del territorio con conserve dell'Oasi (7,10) 14,00

### Dolci

- Tiramisù dell'Oasi (1,3,7,8) 7,00
- Salame di cioccolato con sentore di rum (1,3,7) 7,00
- Tortino di mele con crema pasticcera (1,3,7) 7,00

Coperto 3,00, acqua 3,00, caffè 2,00, vini alla carta



## Menu Bambini

- Pasta Bianca o rossa (1,3,7)	8,00
- Cotoletta di pollo alla Milanese con patate al forno (1,3,7)	12,00
- Dolce del giorno	7,00

### 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.