



Menu Carta Estate 25

Antipasti

- Tagliere di salumi del territorio € 16,00
- Tartare rivisitata di manzo aromatizzata al lime, ripiena di burrata e schiuma di cavolo nero (7) € 18,00
- Tortino di zucchine e formaggio latteria su crema di barbabietola (1,3,7) € 14,00
- Tris di antipasti vegani con pomodoro ripieno, crostino di paté d'olive, tartare di zucchine e pesche *veg* (1) € 12,00

Primi

- Risotto alla barbabietola con mousse di caprino e datterini (7) € 19,00
- Gnocchi di patate con crema di melanzane, pistacchi e speck croccante (1,3,7) € 16,00
- Paccheri con julienne di zucchine, menta e crema di datterini *veg*(1) € 18,00
- Ravioli ripieni di burrata ai 3 colori (1,3,7) € 19,00

Secondi

- Tagliata di scottona con verdure dell'orto € 23,00
- Vitello tonnato rivisitato dallo Chef Nicholas (3,9,10) € 20,00
- Melanzana ripiena con la sua anima, pomodori secchi e riso venere *veg* € 16,00
- Tagliere di formaggi del territorio con conserve dell'Oasi (7) € 18,00
- Filetto di manzo alla piastra con verdure dell'orto € 28,00

Contorni e Insalatone

- Contorno di patate al forno o insalata mista € 5,00
- Verdure alla griglia € 8,00
- Insalatona dell'Oasi con lattuga, pollo alla griglia, pane tostato scaglie di grana e salsa bernese (1,3,7,12) € 15,00
- Insalatona estiva con insalata mista, tonno, olive, uova sode e mozzarella (3,4,7) € 15,00

Dolci

- Semifreddo in guscio con mousse di cioccolato bianco, meringa, frutti di bosco e lime (3,7) € 8,00
- Torta di fichi al grano saraceno con crema Chantilly (1,3,7) € 8,00
- Millefoglie scomposta con conserva di mele antiche e crema pasticcera (1,3,7) € 8,00
- Tiramisù dell'Oasi (1,3,7,8) € 8,00

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

Rete wifi: OASI-GUEST - Passw: Guest2024

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 | | € 8,00 |

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. 1169/2011 – "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.