



Menu Eventi Primavera 2025

4 portate € 65 - 3 portate € 55

Antipasti

- Tagliere misto di salumi con conserve dell'Oasi
- Pasta fillo a forma di cuore con ripieno di verdure di stagione
- Madeleine ai porri e peperoni con crema di patate
- Pomodoro ripieno con radicchio, pistacchi e pancetta coccante, con crema di fave

Primi

- Risotto con zucchine, pomodori datterini confit caramellati al miele, e caprino
- Ravioli ripieni di brasato, con crema di broccoli e granella di pan pankro
- Rigatoni con schiuma di piselli e perle di prosciutto
- Lasagnette vegetariane con verdure dell'Oasi

Secondi

- Filetto di maiale in crosta di erbe su letto di zucchine e germogli di girasole
- Arrosto di maiale con prosciutto crudo, spinaci e formaggio lattiera, con patate al forno
- Medaglioni di verdure di stagione con crema di finocchi e polvere di lime

Dolci

- Crostata con crema pasticcera e frutta fresca di stagione
- Pan di Spagna Mimosa con fragole
- Pan di Spagna al cioccolato con crema di mascarponee e caramello, e ganache al cioccolato
- Sant'Honoré

€ 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.