



## Menu Carta Inverno 24-25

### Antipasti

- Tagliere di salumi del territorio 15,00
- Tortino di patate e basilico con crema di taleggio (1,3,7) 13,00
- Barchetta di porri cotti a bassa temperatura  
con mousse di caprino e polvere di arachidi (1,5,7) 14,00
- Cubo di melanzane alla parmigiana con cialda di barbabietola (7) 13,00

### Primi

- Ravioli ripieni con crema di funghi porcini, strisce di bresaola e bitto (1,3,9) 18,00
- Riso Carnaroli con zucca, crema di burrata e timo (7,9,12) 16,00
- Gnocchi con crema di melanzane e granella di pistacchio (1,3,7,8,9) 16,00
- Paccheri con luganega al sapore di cime di rapa (1,3,9) 16,00

### Secondi

- Filetto di maiale in crosta di pistacchi con cavolfiori (7,8) 19,00
- Arrosto di maiale ripieno di prosciutto crudo e spinaci  
con cipolla caramellata, schiuma di patate e profumo di rosmarino (9,12) 18,00
- Petto d'anatra sul letto di funghi porcini e chicchi di melograno (8,9) 20,00
- Tagliere di formaggi del territorio con conserve dell'Oasi (7,10) 16,00
- Porcino in bellavista su crema di porcini, polenta taragna,  
onda di taleggio e crosta di pane (1,7,7) 15,00
- Brasato con polenta taragna e il suo fondo 18,00

### Dolci

- Tiramisù dell'Oasi (1,3,7,8) 7,00
- Flan di cioccolato con crema di cachi (1,3,7) 8,00
- Cheesecake alle castagne del nostro territorio (1,3,7) 8,00

Coperto 3,00, acqua 3,00, caffè 2,00, vini 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	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.