



Menu Carta Primavera 25

Antipasti

- Tagliere di salumi del territorio 16,00
- Rotolini di bresaola con stracchino rucola e pomodorini secchi (7) 14,00
- Cannolo dell'Oasi ripieno di fave e pomodorini secchi su onda di patate viola *Veg*(1,9) 14,00
- Cestini di pasta fillo con verdure di stagione su crema di mais e zafferano *Veg*(1,9) 16,00

Primi

- Riso Carnaroli con asparagi in due consistenze e pancetta croccante (7,9) 18,00
- Ravioli con carciofi e crema di pecorino e zeste di lime (1,3,7,9) 19,00
- Lasagne rivisitate al ragù di anatra e cervo (1,3,7,9) 17,00
- Calamarata con pesto di rucola e arachidi *Veg* (1,5,7,9) 14,00

Secondi

- Costine di maiale laccate con insalata di stagione pinoli uvetta e zenzero (8) 20,00
- Filetto di manzo con crema di taleggio e porri fritti (7,9) 25,00
- Petto d'anatra all'arancia e foie gras (7) 25,00
- Tagliere di formaggi del territorio con conserve dell'Oasi (7,10) 16,00
- Burger di ceci, fagioli cannellini e radicchio con patate al forno *Veg* (9) 16,00

Contorni e Insalatone

- Contorno di patate al forno o verdure alla griglia o insalata mista 8,00
- Insalata dell'Oasi con lattuga, pollo alla griglia, pane tostato, scaglie di grana e salsa bernese (1,3,7,12) 15,00
- Insalata del Gae con mele, arance, finocchi, patate, uvetta, pane pankro e cipolle gratinate, yoghurt, senape (1,5,7,8,10,12) 12,00

Dolci

- Tiramisù dell'Oasi (1,3,7,8) 8,00
- Panna cotta alla fragola (1,7) 8,00
- Torta di mele con crema chantilly (1,3,7) 8,00
- Meringa al cioccolato fondente e riduzione di frutti di bosco (3) 8,00



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 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.