
M E N U



OSTERIA DELL'OASI
— OASI FAMETTA DAL 1972 —

GLI ANTIPASTI

Soutè di frutti di mare con crostoni di pane	13 Euro
Polpettine di baccalà* fritte con vellutata di patate allo zafferano	12 Euro
Salmone marinato agli agrumi con burro al lime e crostini	13 Euro
Prosciutto crudo con gnocco fritto	13 Euro
Mondeghili ricetta storica con crema di patate e fondo bruno	12 Euro

I PRIMI

Risotto ai Frutti di Mare	14 Euro	
Tagliolini gamberi*, pomodorini e lime	14 Euro	
Pentolaccia ai frutti di mare		
PER 2 PERSONE	PER 4 PERSONE	PER 6 PERSONE
30 Euro	55 Euro	75 Euro
Tonnarelli cacio e pepe	12 Euro	
Risotto alla vecchia Milano con ossobuco e Gremolada	25 Euro	
Fusilloni con trevisana, salsiccia e zola	13 Euro	
Zuppa di cipolla gratinata alla francese	12 Euro	

I SECONDI

Gran fritto di Paranza e verdure e croccanti*

PER 1 PERSONA

17 Euro

PER 2 PERSONE

30 Euro

PER 4 PERSONE

52 Euro

PER 6 PERSONE

75 Euro

Grigliata di gamberoni* salmone, orata, calamari con patate al forno

23 Euro

Filetto di Branzino al forno con patate e spinaci

17 Euro

Tagliata di manzo con patate al forno

17 Euro

Fileto di trota alla mediterranea

14 Euro

I CONTORNI

Patate al forno

Patatine fritte

Spinaci

6 Euro

Insalata belga alla griglia con gremolada

Insalata verde

MENU BAMBINI

Pasta al pomodoro

7 Euro

Cotoletta di pollo con patatine fritte

10 Euro

Nuggets di pollo con patatine fritte

10 Euro

LE PIZZE

LA TRADIZIONE

MARGHERITA € 7

Pomodoro e mozzarella

FARCITO MISTO NAPOLETANA € 8

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

PROCIUTTO E FUNGHI € 9

Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi champignon

CAPRICCIOSA € 10

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive

4 STAGIONI € 10

Come la capricciosa con disposizione a porzioni

4 SALUMI € 10

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, wurstel, salsiccia, prosciutto cotto

ORTOLANA € 10

Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane

SPECK E BRIE € 9.50

Pomodoro, mozzarella, brie, in uscita speck

CRUDO € 9.50

Pomodoro, mozzarella, in uscita prosciutto crudo

LE CREATIVE

GUSTOSA € 12

(senza pomodoro) mozzarella di bufala in cottura, in uscita mortadella con granella di pistacchio e gocce di pesto genovese

SORPRESA € 13

pomodoro, mozzarella, uovo sodo spicchi, acciughe, olive, salame, peperoni, funghi, cotto, tonno, cipolle

FAMETTA € 14

Pomodoro e mozzarella, in uscita prosciutto crudo, rucola, mozzarella di bufala, scaglie di grana

HAWAII SUPER € 8.50

(senza pomodoro) prosciutto cotto, fette di ananas, mozzarella

ATTICA € 9.50

(senza mozzarella) pomodoro, ricotta, olive nere, cipolla, origano

MESSICANA € 9.50

Pomodoro, mozzarella, pancetta, fagioli borlotti, peperoncino

SENZA MOZZARELLA

MARINARA € 5

Pomodoro, olio evo, aglio, origano

BUFALOTTA € 8.50

Pomodoro, olio evo, mozzarella di bufala in cottura

SENZA POMODORO

4 FORMAGGI € 10

Mozzarella, gorgonzola, brie, parmigiano, scamorza aff.

UN INGREDIENTE

**POMODORO E
MOZZARELLA CON...**

PROSCIUTTO COTTO € 8

SALAME DOLCE € 8

SALAME PICCANTE € 8

SALSICCIA € 8

FUNGHI CHAMPIGNON € 8

CARCIOFINI € 8

CIPOLLE € 8

WURSTEL € 8

PATATINE FRITTE € 8

TONNO € 9

LE PIZZE

CON FUNGHI PORCINI

MARI E MONTI € 7

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberi

TONY € 8

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarelli, funghi porcini

MONTANARA € 9

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini,
in uscita speck

LE CREATIVE

CLASSICO € 10

Mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro

FARCITO MISTO € 10

Mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, pomodoro

FARCITO VERDURE € 10

Mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, pomodoro

Richiesta ingredienti aggiuntivi

mozzarella di bufala/funghi porcini/gamberi

prosciutto crudo/speck €2,00

altri €1,50 ciascuno

(*) prodotto surgelato all'origine; tutte le nostre materie prime possono essere lavorate e abbattute dal nostro personale qualificato alla temperatura di 20°C

coperto € 2,00

I DOLCI

Tiramisù

Crema catalana

Tortino al cioccolato al cuore caldo

Cheesecake ai frutti di bosco o limone

Crostatina al cioccolato con caramello salato

6 Euro

Mouse al cocco

Torroncino

Sorbetto al limone

Tartufo bianco

Tartufo nero

ALLA SPINA

BIRRA BIONDA

Media

5,5 Euro

Piccola

3,5 Euro

VINO BIANCO

Cortese vivace . Torrevilla

VINO ROSSO

Barbera. Torrevilla

1 Litro

12 Euro

Mezzo litro

7 Euro

1 quarto

4 Euro

Acqua frizzante o naturale

2 Euro

Caffè

1,30 Euro

Caffè corretto

2 Euro

Amari

4 Euro

Liquori e grappe invecchiate

5 Euro

Bicchiere di Prosecco

3,50 Euro

VINI SPUMANTI

Prosecco superiore Valdobbiadone d.o.c.g

23 Euro

Millesimato extra dry

Prosecco Asolo

20 Euro

VINI BIANCHI

LUGANA Cá dei Frati	22 Euro
FALANGHINA Nativ	18 Euro
RIBOLLA GIALLA Ronchi di Cialla	25 Euro
GRECO DI TUFO Nativ	20 Euro
GEWURZTRAMINE Tramin	28 Euro

VINI ROSSI

VALPOLICELLA RIPASSO Allegrini	27 Euro
NEBBIOLO OCCHETTI Prunotto	35 Euro
MORELLINO DI SCANSANO Terenzio	17 Euro
CHIANTI CLASSICO Fietri	20 Euro
