

---

# 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		
<b>PER 2 PERSONE</b>	<b>PER 4 PERSONE</b>	<b>PER 6 PERSONE</b>
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

---

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

---

---

## VINI ROSSI

---

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

---