



M E N U

C E N A

CENA A BUFFET

CON SEDUTA GARANTITA

OAZI BOX

CALICE DI BENVENUTO

Chandon Garden Spritz

TAGLIERE DELLA CASA

con salumi, stracciatella di burrata, Monte Veronese,
cipolla caramellata, olive nere, schiacciata olio e grana;

MINI CHEESEBURGER

Mini burger di manzo con cheddar e salsa burger;

FARRO ALLA MEDITERRANEA

Farro con zucchine, pomodorini confit, olive, feta;

PINSA MARGHERITA

VERDURE PASTELLATE

PANZEROTTINI

NUGGETS

19€ A PERSONA

TAPAS

TAGLIERE DELLA CASA	30€
con salumi, stracciatella di burrata, monte veronese, cipolla caramellata, olive nere, schiacciata olio e grana; 1-7	
TARTARE	15€
Tartare di filetto di manzo con stracciatella di burrata, pomodorini confit, chips di pane su letto di insalatina; 1-7	
POLPETTE	9€
Polpette di manzo al sugo con crostone di pane; 1	
TORTINO	8,5€
Tortino di patate e funghi su crema di Parmigiano; 7	
PROSCIUTTO CRUDO	12€
Prosciutto crudo di Parma 20 mesi con stracciatella di burrata e schiacciata olio e grana; 1-7	
PANZEROTTINI	6€
OLIVE ALL'ASCOLANA	6€
NUGGETS	6€
VERDURE PASTELLATE	6€
CROCCHETTE DI PATATE	6€
ONION RINGS	6€

DALLA CUCINA

ROSETTA

12€

Rosetta di pasta fresca con prosciutto cotto alla brace,
Monte Veronese su crema di Parmigiano; 1-3-7

LASAGNA AL FORNO VEGETARIANA

12€

Con spinacini freschi, pomodorini, crema di ricotta,
Parmigiano; 1-3-7

LASAGNA AL FORNO

14€

Con ragù di carne; 1-3-7-9

CHICKEN RICE

14€

Riso basmati con pollo, verdure spadellate e salsa di soia; 6

RED RICE

14€

Riso rosso con ceci, melanzane, zucchine, pomodorini confit;

FARRO ALLA MEDITERRANEA

12€

Con zucchine, pomodorini confit, olive, feta; 1-7

OAZI BURGER

20€

Burger di manzo 200gr con cheddar, bacon, cipolla
caramellata, insalata, pomodori e patatine fritte; 1-7

INSALATA GRECA

16€

Con pomodori, cetrioli, origano, olive con nocciolo, feta,
salsa tzatziki senz'aglio e pane caldo; 1-7

TAGLIATA DI POLLO

16€

Con riso basmati e verdure grigliate;

NEW YORK STRIP STEAK

22€

Tagliata di controfiletto di manzo argentino;

INSALATA DI POLPO E PATATE

20€

Con pomodorini confit e olive; 4

COPERTO 3,00€

PINSA ROMANA

LE TRADIZIONALI

LA CLASSICA

9€

Pomodoro, mozzarella fior di latte; 1-7

LA PICCANTE

10€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante; 1-7

LA PAZZA

11€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alla brace, salamino piccante, funghi, carciofini, olive; 1-7

FORMAGGELLA

11€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, ricotta, grana grattugiato; 1-7

LA TONNY

11€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla caramellata. 1-4-7

LE ROSSE

CANTABRICA

16€

Pomodoro, acciughe del mar Cantabrico, olive taggiasche, stracciatella di burrata, pomodorini confit; 1-4-7

ROCK & SPICY

14€

Pomodoro, melanzane, gorgonzola, salamino piccante, grana grattugiato; 1-7

BUFALINA POP

14€

Pomodoro, pomodorini gialli e rossi, olive, mozzarella di Bufala, basilico; 1-7

COPERTO 3,00€

LE BIANCHE

BALSAMIKA 12€

Mozzarella fior di latte, pancetta arrotolata, cipolla caramellata, grana grattugiato, glassa di aceto balsamico; 1-7

KE PORRO 12€

Mozzarella fior di latte, pancetta arrotolata, porro spadellato, philadelphia, semi di papavero; 1-7

GORGGO GOLOSA 14€

Mozzarella fior di latte, speck, gorgonzola, noci; 1-7-8

COTTO LOVE 14€

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alla brace, ricotta, grana grattugiato; 1-7

CRUDO CHIC 16€

Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 20 mesi, stracciatella di burrata, pomodorini confit 1-7

LE VEGETARIANE

GREEN DREAM 10€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, spinacino fresco, ricotta, pomodorini rossi e gialli; 1-7

RUCOLINA 10€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, philadelphia, pomodorini rossi e gialli, pesto al basilico; 1-7

ZUCCHIELLA 10€

Mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, brie, cipolla caramellata; 1-7

CONTORNI

PATATE AL FORNO	6€
PATATINE FRITTE	6€
VERDURE GRIGLIATE	6€
VERDURE CRUDE	6€

DOLCI

Cheesecake ai frutti di bosco; (1,3,7,8)	6€
Cheesecake al cioccolato; (1,3,7,8)	6€
Cheesecake al pistacchio; (1,3,7,8)	6€
Cheesecake con caramello salato; (1,3,7,8)	6€
Tiramisù; (1,3,7)	6€
Tortino al cioccolato con cuore morbido; (3,7)	6€
Semifreddo al pistacchio; (1,3,7,8)	6€

ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati.
- 2) Crostacei: gamberi, scampi, aragoste, ostriche, cozze.
- 3) Uova: uova di gallina, uova di struzzo.
- 4) Pesce: tutti i tipi di pesce e prodotti derivati.
- 5) Arachidi: arachidi e prodotti derivati.
- 6) Soia: soia e prodotti derivati.
- 7) Latte: latte vaccino, latte di capra, latte di pecora e prodotti derivati, incluso lattosio.
- 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pistacchi e altri semi oleosi.
- 9) Sedano: sedano e prodotti derivati.
- 10) Senape: senape e prodotti derivati.
- 11) Sesamo: semi di sesamo e prodotti derivati.
- 12) Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro.
- 13) Lupini: lupini e prodotti derivati.
- 14) Molluschi: cozze, vongole, ostriche, patella, tartufo di mare.

BAR

COCKTAILS

SPRITZ	6€
Aperol / Campari / Hugo / Bianco	
SWEET OAZI	9€
Il cocktail più venduto, scegli il gusto: Granatina, fragola, passion fruit, lampone, cocco	
AMERICANO	9€
Vermouth, Bitter, Soda	
GARIBALDI	9€
Bitter Campari, succo d'arancia	
NEGRONI	9€
Vermouth, Bitter, Gin	
BOULEVARDIER	9€
Vermouth, Bitter, Whisky	
MOSCOW MULE	9€
Vodka, lime, ginger beer	
DARK 'N STORMY	9€
Rum, lime, ginger beer	
MOJITO	9€
Rum, lime, zucchero, menta, soda	
CUBA LIBRE	9€
Rum, lime, coca cola	
LONG ISLAND	9€
Vodka, Gin, Rum, Triple sec, limone, zucchero, coca cola	

GIN FIZZ	10€
Gin, lime, zucchero, soda	
TEQUILA SUNRISE	9€
Tequila, succo d'arancia, granatina	
PALOMA	9€
Tequila, lime, soda al pompelmo	
T SOUR	10€
T+, limone, zucchero	
OAZI MOCKTAIL	9€
<i>Cocktail analcolico, scegli il gusto:</i>	
Granatina, fragola, passion fruit, lampone, cocco	
SHOT	4€
«	
SHOT PREMIUM	6€

PREMIUM COCKTAILS

VODKA: Grey goose

GIN: Gin mare, Hendrick's, Malfy arancia, Malfy rosa, Bull dog, Bombay sapphire, Brockmans, Tanqueray 00

RUM: Havana 7, Zacapa, Diplomatico

WHISKY: Black label Johnnie Walker, Laphroaig 10y

TEQUILA: Patron silver, Patron Reposado

Solo dose
Con bibita a scelta

9€
14€

CARAFFE

SPRITZ 1,5LT	25€
DRINK ALCOLICO/ANALCOLICO 1,5LT	40€
BIRRA 1,5LT	18€
COCKTAIL PREMIUM 1,5LT	50€

VINI AL BICCHIERE

BOLLICINE

Prosecco Asolo DOCG Via Vetti	5€
Altemasi Trento DOC brut	7€
Berlucchi '61 Saten	7€

BIANCHI

Chardonnay IGT Veneto Le Poesie	5€
Custoza Albino Piona DOC	5€
Soave DOC La Torretta	5€

ROSSI

Merlot IGT Veneto Le Poesie	5€
'Brolo di sotto' Valpolicella classico Sartori	5€
Valpolicella superiore DOC Le Poesie	5€

BIRRE

ALLA SPINA

Ichnusa Anima Sarda 0.5lt

6€

Dal 1912 Ichnusa Anima Sarda è sinonimo di Sardegna. L'espressione concreta della terra e del carattere delle persone che la abitano. Il suo gusto è il suo riflesso dell'anima sarda, sintesi perfetta d'istinto e passione. 4.7% Vol.

Ichnusa Non Filtrata 0.5lt

6€

Dalla passione dei mastri birrai nasce Ichnusa non filtrata, una birra corposa perchè fatta con puro malto d'orzo. Non essendo filtrata, presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti in sospensione. 5% Vol.

IN BOTTIGLIA

Heineken 0.0 0.33lt

7€

Dopo anni di ricerca, i mastri birrai sono riusciti a creare Heineken 0.0, una rinfrescante birra analcolica dal gusto equilibrato pensata per potersi godere una birra in qualsiasi momento della giornata. 0,0% Vol

Moretti - La Bianca 0.33lt

7€

I mastri birrai hanno creato questa birra nel rispetto dello stile Weiss ma utilizzando malti 100% italiani (50% malto d'orzo e 50% malto di frumento). 5% Vol.

Moretti - IPA 0.33lt

7€

L'italian pale ale, equilibrata nel gusto e luppolata a freddo per esaltarne gli aromi, si presenta con un colore dorato con riflessi ambrati, caratterizzata da una naturale torbidità dovuta alla non filtrazione. 5,2% Vol.

Moretti - La Rossa 0.33lt

7€

La birra bock dai tre malti 100% italiani: malto chiaro, brunito e torrefatto. Il risultato è il tipico colore brunito di questa birra e il suo gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia, in perfetto equilibrio tra dolce e amaro. 7.2% Vol.

Damm Daura Gluten Free 0.33lt

7€

Daura è una vera birra in grado di garantire un contenuto di glutine inferiore a 3 parti per milione (il limite per i celiaci è inferiore a 20 p.p.m.). Daura è dedicata ai celiaci, ma è gradita a tutti quelli che amano una birra in armonia tra sapore e leggerezza.

AMARI

Montenegro, Sambuca Molinari, Amaro del capo, Brancamenta, Anima Nera, Baileys, Disaronno, Braulio, Jagermeister, Limoncello.

6€

BIBITE E ACQUA

Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite, Fuze tea al limone, Fuze tea pesca, Lemonsoda, Acqua Brillante, Ginger beer Fever Tree, Soda al pompelmo Schweppes, Red Bull

5€

Acqua pet 0.5lt

2€

Acqua vetro 0.75lt

4€

CAFFETTERIA

Espresso

2€

Decaffeinato

2€

CARTA VINI

BOLLICINE

Prosecco Asolo DOCG Via Vetti	35€
Altemasi Trento DOC brut	40€
Altemasi Trento DOC brut Rosè	55€
Berlucchi '61 Saten	45€
Berlucchi '61 Rosè	50€
Berlucchi '61 Nature	65€
Moet Chandon Garden Spritz	40€
Moscato Valdo	35€

CHAMPAGNE

Henriot brut	90€
Henriot brut 1,5lt	160€
Henriot blanc de blancs	120€
Henriot rosè	140€
Moet Chandon Ice Imperial	170€
Dom Perignon vintage brut	500€
Dom Perignon vintage brut Luminous	550€
Krug grande cuvée	550€
Cristal Louis Roederer	550€

BIANCHI

Chardonnay IGT Veneto Le Poesie	25€
Custoza Albino Piona DOC	25€
Soave DOC La Torretta	25€
Lugana Lù DOC Casetto	28€

ROSSI

Merlot IGT Veneto Le Poesie	25€
'Brolo di sotto' Valpolicella classico Sartori	25€
Valpolicella superiore DOC Le Poesie	30€
Palazzo della torre Rosso Veronese IGT	40€
'Regolo' Valpolicella ripasso Sartori	38€
'Reius' Amarone classico DOCG Sartori	80€

