



OAZI

MENU

CENA

# CENA A BUFFET

CON SEDUTA GARANTITA

## OAZI BOX

### CALICE DI BENVENUTO

Chardonnay

### 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

### CROCCHETTE DI PATATE

# 19€ A PERSONA

# TAPAS

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

## DALLA CUCINA

<b>ROSETTA</b>	12€
Rosetta di pasta fresca con prosciutto cotto alla brace, Monte Veronese su crema di Parmigiano; 1-3-7	
<b>LASAGNA AL FORNO VEGETARIANA</b>	12€
Con spinacini freschi, pomodorini, crema di ricotta, Parmigiano; 1-3-7	
<b>LASAGNA AL FORNO</b>	14€
Con ragù di carne; 1-3-7-9	
<b>CHICKEN RICE</b>	14€
Riso basmati con pollo, verdure spadellate e salsa di soia; 6	
<b>RED RICE</b>	14€
Riso rosso con ceci, melanzane, zucchine, pomodorini confit;	
<b>FARRO ALLA MEDITERRANEA</b>	12€
Con zucchine, pomodorini confit, olive, feta; 1-7	
<b>OAZI BURGER</b>	20€
Burger di manzo 200gr con cheddar, bacon, cipolla caramellata, insalata, pomodori e patatine fritte; 1-7	
<b>INSALATA GRECA</b>	16€
Con pomodori, cetrioli, origano, olive con nocciolo, feta, salsa tzatziki senz'aglio e pane caldo; 1-7	
<b>TAGLIATA DI POLLO</b>	16€
Con riso basmati e verdure grigliate;	
<b>NEW YORK STRIP STEAK</b>	22€
Tagliata di controfiletto di manzo argentino;	
<b>INSALATA DI POLPO E PATATE</b>	20€
Con pomodorini confit e olive; 4	

# 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

<b>BALSAMIKA</b>	12€
Mozzarella fior di latte, pancetta arrotolata, cipolla caramellata, grana grattugiato, glassa di aceto balsamico; 1-7	
<b>KE PORRO</b>	12€
Mozzarella fior di latte, pancetta arrotolata, porro spadellato, philadelphia, semi di papavero; 1-7	
<b>GORGO GOLOSA</b>	14€
Mozzarella fior di latte, speck, gorgonzola, noci; 1-7-8	
<b>COTTO LOVE</b>	14€
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alla brace, ricotta, grana grattugiato; 1-7	
<b>CRUDO CHIC</b>	16€
Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 20 mesi, stracciatella di burrata, pomodorini confit 1-7	

## LE VEGETARIANE

<b>GREEN DREAM</b>	10€
Pomodoro, mozzarella fior di latte, spinacino fresco, ricotta, pomodorini rossi e gialli; 1-7	
<b>RUCOLINA</b>	10€
Pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, philadelphia, pomodorini rossi e gialli, pesto al basilico; 1-7	
<b>ZUCCHIELLA</b>	10€
Mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, brie, cipolla caramellata; 1-7	

## CONTORNI

<b>PATATE AL FORNO</b>	<b>6€</b>
<b>PATATINE FRITTE</b>	<b>6€</b>
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	<b>6€</b>
<b>VERDURE CRUDE</b>	<b>6€</b>

## DOLCI

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

## 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.

**COPERTO 3,00€**

# BAR

## COCKTAILS

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

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

