



OAZI

M E N U

C E N A

V E N E R D I '

SCEGLI UN ANTIPASTO

TORTINO

Tortino di patate e funghi su crema di Parmigiano; 7

NO GLUTINE

POLPETTE

Polpette di manzo al sugo con crostone di pane; 1

NO GLUTINE

SEPIE E PISELLI

con crostone di pane; 1,4

BUFALA

Mozzarella di Bufala con pomodorini; 7

NO GLUTINE

STRUDEL SALATO

Con radicchio e Monte Veronese e crema di parmigiano 1-7

SCEGLI UN PIATTO

ROSETTA

di pasta fresca all'uovo con prosciutto cotto alla brace,
Monte Veronese su crema di Parmigiano; 1,3,7

LASAGNA AL FORNO

Lasagna al forno alla bolognese; 1,3,7,9

RISO BASMATI

con pollo, verdure spadellate e salsa di soia; 6

NO GLUTINE / NO LATTOSIO

RISO ROSSO

con ceci, melanzane, zucchine, pomodorini confit;

NO GLUTINE / NO LATTOSIO / VEGANO

GNOCCHI DI PATATE

Con crema di zucca, speck e ricotta affumicata; 1,3,7

OAZI BURGER

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

GUANCETTA DI MANZO

al vino rosso con patate al forno; 9

TAGLIATA DI POLLO

Con verdure grigliate;

NO GLUTINE / NO LATTOSIO

INSALATA DI POLPO

Insalata di polpo e patate con pomodorini confit e olive taggiasche; 4

NO GLUTINE / NO LATTOSIO

DOLCE DELLA CASA

34€ a persona

Include coperto, antipasto, piatto, dolce, 2 acque ogni 4 persone e il guardaroba

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

SIGNATURE COCKTAILS

CARIBBEAN CLOUD

10€

Rum bianco, rum scuro, cocco, lime, ananas, arancia, aria di amaretto

Esplosione tropicale con una nuvola aromatica di amaretto - come un tramonto ai Caraibi.

GREEN BLOSSOM

10€

Gin, liquore al sambuco, lime, zucchero, sciroppo di basilico

Freschezza floreale con un twist erbaceo: elegante e aromatico.

MANDORLA MAI TAI

10€

Rum bianco, rum scuro, orzata di mandorla, lime, liquore all'arancia

Una rivisitazione cremosa e avvolgente del classico tiki, con il tocco morbido della mandorla.

VELVET BITTER

10€

Bitter, lime, cannella, soda al pompelmo

Amaro e speziato, con una nota agrumata frizzante. Rinfrescante e deciso.

AGAVE ROSA

10€

Tequila, sciroppo al pompelmo, lime, agave

Succoso e pungente, un twist agrumato che valorizza il tequila.

ISLAND SPICE

10€

Rum bianco, rum scuro, sciroppo di cannella, sciroppo di pompelmo, lime

Dolce, speziato e tropicale: un sorso da isola caraibica.

SMOKE & SWEET

10€

Bitter, vermouth, amaretto Disaronno, mezcal

Un Negroni affumicato e vellutato, con un tocco mandorlato.

MOSCOW BREEZE

10€

Vodka, lime, sciroppo di zenzero, soda

Frizzante e piccante, un Moscow Mule più leggero e aromatico.

SIGNATURE MOCKTAILS

VIRGIN PASSION

9€

Passion fruit, orzata di mandorla, lime, soda

Dolce, fresco e tropicale, con un twist esotico e mandorlato.

GINGER PINE

9€

Ananas, sciroppo di zenzero, menta, lime, soda

Rinfrescante, speziato e tropicale.

ZEN ZENZERO

9€

Sciroppo di zenzero, lime, soda

Essenziale ma d'impatto. Piccante, agrumato, rinfrescante.

SPRITZ

6€

COCKTAIL CLASSICI

9€

COCKTAIL SHAKERATI

10€

COCKTAIL PREMIUM

14€

SHOT

4€

SHOT PREMIUM

6€

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€

BOEM bevanda alcolica frizzante 4,5% ALC.
Mango, pompelmo rosa, zenzero

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€ |

