



MENU
CENA
VENERDI'

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

SEPPIE 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, sciropoto 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, sciropoto al pompelmo, lime, agave

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

ISLAND SPICE

10€

Rum bianco, rum scuro, sciropoto di cannella, sciropoto 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, sciropoto 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 mali 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 mali 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 DOCC 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€

