L'APERITIVO E' BELLO SE CONDIVISO

STUZZICHINI 6€



Nachos, salsa messicana, taralli, olive greche, arachidi, stuzzì, arachidi saporite; 1,5,7

TAGLIERE DELLA CASA 29€



Tagliere di salumi con Monte Veronese, stracciatella di burrata, cipolla caramellata, olive e schiacciata con olio e grana; 1,7

- Mozzarella di Bufala con pomodorini confit; 7 — 9€
- Polpette di manzo al sugo con crostone di pane; 1 — 9€
- Prosciutto crudo di Parma con stracciatella di burrata e schiacciata olio e grana; 1,7 — 9€

FRIED TOWER 24€



Degustazione di patatine fritte, verdure pastellate, crocchette di patate, panzerottini, olive all'ascolana e onion rings; 1,3,7,9

- Patatine fritte; — 6€
- Panzerottini; 1,3,7 — 6€
- Olive all'Ascolana; 1,3,7,9 — 6€
- Filetti di pollo impanati; 1,9 — 7€
- Anelli di cipolla; 1,7 — 6€
- Verdure pastellate; 1 — 6€
- Crocchette di patate; 1 — 6€

COPERTO 2,50€

PADELLINI

CRUDO CHIC 16€



Prosciutto crudo di Parma, stracciatella di burrata e pomodorini confit; 1,7

GOLOSO 16€



Mortadella, stracciatella di burrata e granella di pistacchi; 1,7,8

BALSAMIKO 16€



Pancetta arrotolata, cipolla caramellata, glassa al balsamico e spolverata di Grana Padano; 1,7

OAZI BURGER 20€



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

MR TIRAMISU 7€ 1,3,7



Inquadra il QR code e scopri come lo facciamo

- **CHEESECAKE** — 6€
  frutti di bosco, pistacchio, cioccolato, caramello salato; 1,3,7,8
- **TORTINO AL CIOCCOLATO** — 6€
  Con cuore morbido; 3,7

SCOPRI GLI ALLERGENI

MENU BERE

SCOPRI I NOSTRI PACCHETTI PER LA TUA FESTA PRIVATA

PINSA ROMANA

Impasto a lunga lievitazione con blend di farine Italiane di alta qualità e olio EVO. Alta idratazione per una pinsa soffice, leggera e digeribile, con interno morbido e crosta friabile.

LE TRADIZIONALI

MARGHERITA 9€
Pomodoro, mozzarella fior di latte; 1,7

SALAMINO 10€
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante; 1,7

CAPRICCIOSA 12€
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alla brace, funghi, carciofini, olive; 1,7
Ottima con l'aggiunta di salamino piccante +2,50€

FORMAGGI 12€
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, ricotta, grana grattugiato; 1,7
Ottima con l'aggiunta di salamino piccante +2,50€

TONNO E CIPOLLA 10€
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

LE BIANCHE

MORSETTO 18€
Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 20 mesi, stracciatella di burrata, pomodorini confit; 1,7

ZUCCHIELLA 11€
Mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, brie, cipolla caramellata; 1,7

COTTO LOVE 14€
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alla brace, ricotta, grana grattugiato; 1,7

BENNA 12€
Mozzarella fior di latte, pancetta arrotolata, cipolla caramellata, grana grattugiato, glassa di aceto balsamico; 1,7

DRINKS & BEVERAGE

ACQUA 0.5LT	2€	
ACQUA 0.75LT	3,5€	
BIBITE	5€	
REDBULL	5€	
BIRRA SPINA	0,5L	1,5L
ICHNUSA ANIMA SARDA	6€	15€
ICHNUSA NON FILTRATA	6€	15€
BIRRA BOTTIGLIA	0,33L	
MORETTI Bianca, Rossa, Ipa	7€	
HEINEKEN 00	7€	
		1,5L
SPRITZ APEROL / CAMPARI / HUGO	6€	25€
AMERICANO Bitter, Vermouth, Soda	6€	25€
COCKTAIL ANALCOLICI	6€	25€
COCKTAIL CLASSICI	9€	40€
COCKTAIL SHAKERATI	10€	
COCKTAIL PREMIUM	14€	60€

VINI AL CALICE

BOLLICINE	
PROSECCO	5€
VIOLA BRUT - DURELLO RISERVA DOC FONGARO	6€
ALTEMASI TRENTO DOC	7€
BIANCHI	
CUSTOZA DOC	5€
LUGANA LE MORETTE	6€
ROSSI	
VAL POLESELA - VALPOLICELLA CLASSICO DOC MANARA	5€
VECIO BELO - VALPOLICELLA SUPERIORE DOC MANARA	6€
LE MORETE - VALPOLICELLA RIPASSO DOC MANARA	7€

PREMIUM SELECTION

VODKA 14€
Grey Goose

GIN 14€
Gin Mare, Bombay Sapphire, Hendrick's, Malfy Pompelmo Rosa, Bulldog

RUM 14€
Havana 7

WHISKY 14€
Laphroaig 10, JW Black Label

TEQUILA E MEZCAL 14€
Patron Silver, Patron Reposado, Verde Amaras Mezcal

OAZI