

*Tutte le pizze solo a cena
Pizza a lievitazione naturale cotta nel forno a legna.*

Le Pizze classiche

Oasi Verde 8,00

Pomodoro, mozzarella, carciofi, bresaola, rucola

Margherita 4,40

Pomodoro, mozzarella, origano

Marinara 5,20

Pomodoro, aglio, acciughe, capperi, origano

Napoletana 5,70

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

Prosciutto 5,40

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano

Farcita 6,40

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, origano

Campagnola 6,40

Pomodoro, mozzarella, funghi finferli, speck tirolese, rucola

Bufala 6,00

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, origano

Gorgonzola 6,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano

Tirolese 6,40

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck tirolese

Quattro formaggi 6,40

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana, fontina, origano

Wurstel 6,00

Pomodoro, mozzarella, wurstel, origano

Romana 6,40

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Salame piccante 6,40

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano

Etna 6,70

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, acciughe, olive, origano

Pancetta e uovo 6,40

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, origano

Rustica 8,50

Pomodoro, mozzarella, bresaola, panna, scaglie di tartufo

Patatrac 8,70

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini, olive, origano

Pizze vegetariane

Asparagi 6,00

Pomodoro, mozzarella, asparagi, origano

Vegetariana 6,70

Pomodoro, mozzarella, verdure miste, origano

Parmigiana 6,70

Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico

Pugliese 5,40

Pomodoro, mozzarella, cipolle, origano

Verde 6,40

Pomodoro, mozzarella, spinaci, grana, origano

Fungi porcini 8,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, origano

Pizze di mare

Salmone e caviale 8,00

Pomodoro, mozzarella, salmone, caviale

Frutti di mare 7,70

Pomodoro, mozzarella, insalata fresca di mare, origano

Zucchine e gamberetti 8,00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine, origano

Capriccio di granchio 7,20

Pomodoro, mozzarella, surimi di granchio, origano

Tonno 6,20

Pomodoro, mozzarella, tonno, origano

Calzoni

Calzone al prosciutto 5,70

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Calzone farcito 6,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

Calzone ai formaggi 6,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana, fontina

Pizze Bianche

Pizza nocetta 6,40

Mozzarella, gorgonzola, noci

Sbarazzina 8,20

Mozzarella, funghi porcini, radicchio rosso, brie

Italia 4,80

Mozzarella, pomodoro fresco, rucola

Focacce

Focaccia 2,70

Olio extravergine d'oliva, origano

La Saporita 3,70

Pomodorini, acciughe, Olio extravergine d'oliva, origano

Carciofetta 6,70

Crema di carciofi, grana, speck

La pizzeria e la cucina lavorano separatamente, pertanto i piatti possono non arrivare contemporaneamente.

Grazie

Antipasti

Il tradizionale affettato misto di salumi 9,50

*Tagliere rustico con Prosciutto di cervo, lardo d'Arnad agli aromi
12,00*

e speck d'anatra affumicato

*Tenera Tartare di roast beef di manzo battuta
al coltello 12,00*

Mattonella di formaggio nostrano filante 5,00

Degustazione di formaggi nostrani con marmellata 6,00

Antipasto misto di pesce Oasi Verde 16,00

Cozze e vongole alla marinara con crostoni 10,00

Insalata fresca di mare 12,00

Tartare di tonno rosso su crumble di pane dorato e finocchietto 13,00

*Insalata di gamberi 7,50
scaglie di grana, rucola*

Insalata, gamberetti, pomodori,

Primi Piatti

Casoncelli della tradizione prestinese fatti in casa al burro dorato e salvia 9,50

I nostri Gnocchi di patate al gorgonzola dolce 8,00

Pennette all'arrabbiata 7,00

*Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini
della Valle 10,00*

e lamelle di tartufo

*Gnocchetti di polenta con ragù di cinghiale e scaglie
di formaggio nostrano 9,50*

Gnocchetti di patate con capesante rucola e concassé di pomodorini 11,00

Spaghetti ai frutti di mare 13,00

Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini pachino 12,00

Risotto al radicchio trevisano con scamorza affumicata 10,00

Risotto ai funghi porcini 11,00

Risotto delicato ai frutti di mare 13,00

Secondi Piatti

La Gran Grigliata di carne dello chef accompagnata da patate agli aromi 16,00

Tagliata d'entrecôte di manzo rosolata in padella con burro e rosmarino 11,00

*Tenero Filetto di manzo ai funghi porcini con
polenta bramata 19,00*

Il succoso Filetto di manzo alla griglia 16,00

L'irrinunciabile "Strinù" con porcini trifolati e polenta 12,00

Costolette d'agnello scottate con polenta e cipolle di Tropea al balsamico 19,50

Controfiletto di cavallo con fantasia di verdure e porro croccante 15,00

*Polpo arrosto su patate profumate al lime
e chips croccanti 17,50*

Grigliata di mare 17,00

Super grigliata di mare (per 2 persone) 29,00

*Gamberoni al sale con pinzimonio di verdure
di stagione 14,50*

Leggero filetto di branzino grigliato 10,00

Il fritto misto di pesce croccante 13,00

*Trionfo di Crostacei alla Catalana con crudité di verdure e
solo su prenotazione) 30,00*

frutta fresca (piatto unico –

I Contorni

Patate fritte 3,50

Patate rustiche agli aromi 4,00

Insalata mista o verde 3,00

Verdure grigliate 5,50

Spinaci saltati al burro 5,50

Zucchine fritte 5,50

Secondo la disponibilità il pesce può essere fresco o surgelato

Per i nostri piccoli ospiti

Pasta al pomodoro 5,00

Gnocchetti al pomodoro 5,00

Lasagne 7,00

Risotto alla Milanese 6,00

La Cotoletta 7,00

Bistecca di tacchino alla griglia 6,00

Bocconcini di pollo croccanti 6,00

Tazze gelato con personaggi vari 3,50

Gelato alla panna con mini smarties colorati 3,00



I Dolci

Morbida Panna cotta vanigliata al caramello o ai frutti di bosco 4,00

Salame dolce al cioccolato 4,00

Tiramisù cremoso della casa 4,00

Crema brulée croccante fuori, morbida dentro 4,00

Il Nostro Semifreddo al torroncino 4,00

Golosa delizia allo yogurt con frutti di bosco e biscottino nostrano 4,50

Ananas fresco servito con panna montata 4,50

Affogato al caffè o al Gran Marnier 5,00

Gelato Gran Limone 4,00

Gelato Gran Cocco 4,00

Meringa tradizionale con salsa al cioccolato 4,00

Meringa gratin 4,00

Meringa con cioccolata calda 5,00

Tartufo bianco o nero 4,00

Profitterol bianco o nero 4,00

Crostata ai frutti di bosco 4,00

Vini da dessert al bicchiere

Zibibbo 3,00

Trefiler Cà dei Frati 5,00

Le Bibite

1 Litro Acqua potabile trattata naturale o gasata 1,50

0,2 L Bicchiere (birra, Coca Cola) 2,50

0,4 L Bicchiere (birra, Coca Cola) 3,80

1 Litro Coca Cola 5,00

Bibite in lattina 2,50

(Coca Cola, Aranciata, Sprite, The limone, The pesca, Lemonsoda, Chinotto)

0,25 L Vino sfuso bianco o rosso 3,00

0,50 L Vino sfuso bianco o rosso 5,30

1 L Vino sfuso bianco o rosso 8,00

0,25 L Vino sfuso bianco frizzante 3,50

0,50 L Vino sfuso bianco frizzante 6,00

1 L Vino sfuso bianco frizzante 10,00

Caffetteria

Caffè 1,00 corretto 1,30

Caffè Hag 1,10 corretto 1,40

Caffè d'orzo tazza piccola 1,30 corretto 1,50

Caffè d'orzo tazza grande 1,50 corretto 1,70

Latte bianco 1,50 macchiato 2,00

Cappuccino 1,50

Cioccolata calda 2,50

Camomilla, tisana, the caldo 1,50

Liquori

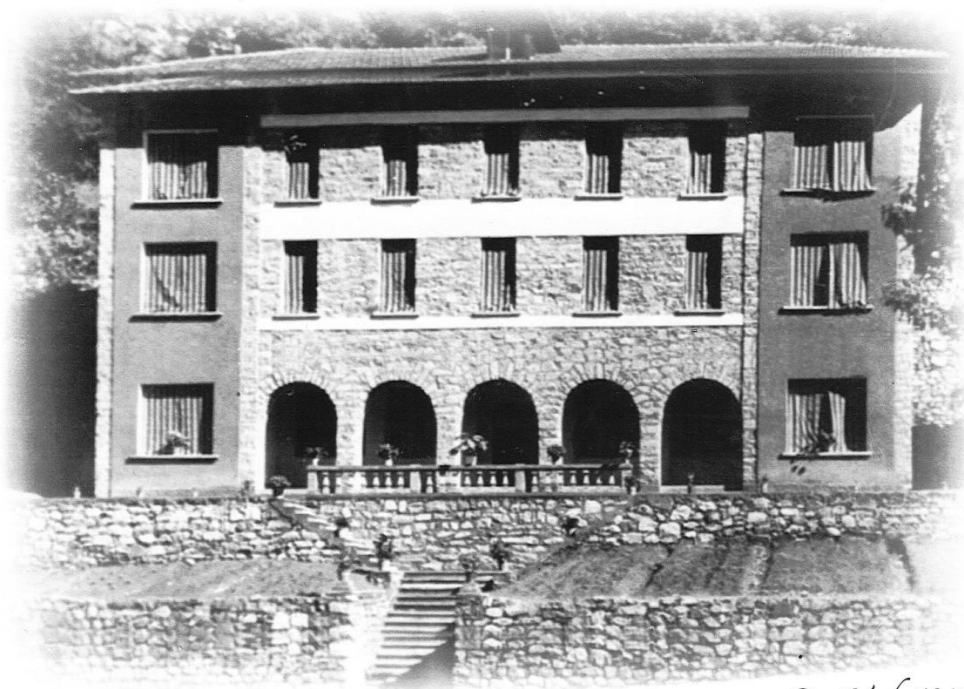
Amari 2,50

Grappa al carrello "Francoli" 4,00

Whisky 5,00

Non c'è amore più sincero di quello per il cibo.

"George Bernard Shaw"



Oasi Verde 1945

Per informazioni riguardo gli ingredienti presenti nelle ricette si prega di segnalare al momento dell'ordinazione la vostra intolleranza o allergia. Provvederemo comunque a soddisfare le vostre esigenze.

Grazie