

Caffe/ Kaffee

Espresso		2,20 €
Espresso Macchiato		2,30 €
Cappucino		2,30 €
Kaffee		1,90 €
Latte Macchiato		2,80 €
Tee		1,80 €
Caffe Coretto		2,50 €

Digestivi e Grappe

Avena	4 cl	3,50 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €
Fernet bianca/menta	4 cl	3,50 €
Sambuca	4 cl	3,50 €
Veccia Romagna	2 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Grappa Prosecco	2 cl	4,00 €
Grappa Uve bianche	2 cl	5,00 €

Weitere Grappasorten auf Anfrage

Vini aperti / Offene Weine

Vini bianchi / Weissein

Gambellara	0,25 l	5,50 €
------------	--------	--------

Vini rossi / Rotwein

Montepulciano	0,25 l	5,50 €
---------------	--------	--------

Aperitivi / Aperitifs

Campari Soda		4,00 €
Campari Orange		5,00 €
Bicicletta (Campari und Weisswein)		4,50 €
Aperol mit Prosecco		4,50 €
Martini dry/rosso/bianco		3,50 €
Cynar		3,50 €
Prosecco DOCG		6,00 €
Sherry dry/medium		3,50 €
VW		4,00 €
Hugo		4,50 €

Bibite Analcholiche / Alkoholfreie Getränke

Cola	Fl. 0,2 l	2,10 €
Cola Light	Fl. 0,2 l	2,10 €
Fanta	Fl. 0,2 l	2,10 €
Sprite	Fl. 0,2 l	2,10 €
Orangensaft frischgepresst	Fl. 0,2 l	4,00 €
Apfelsaft	Fl. 0,2 l	2,20 €
Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	2,20 €
Tonic Water	Fl. 0,2 l	2,20 €
Ginger Ale	Fl. 0,2 l	2,20 €
Bitterino	Fl. 0,2 l	2,50 €
S- Pellegrino	Fl. 0,25 l	2,50 €
S. Pellegrino	Fl. 0,75 l	5,50 €

Birre / Biere

Stauder vom Fass	Glas 0,3 l	2,40 €
Diebels	Fl. 0,33 l	2,40 €
Stauder Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,50 €
Peroni	Fl. 0,33 l	2,50 €

Alle Preise incl. MwSt 19% und Bedienungsgeld

Bruschette e Piadine
Geröstetes Weißbrot – Brotspezialität aus der
Emilia Romagna

Bruschetta Toscana - Olivenöl und Knoblauch -	3,00 €
Bruschetta Pomodoro e cipolla - Tomaten und Zwiebeln -	3,50 €
Bruschetta Tartufata - Trüffelpaste -	4,50 €
Bruschetta Tonnata - Thunfischsoße -	3,50 €

Zuppe / Suppe

Minestrone - Gemüsesuppe -	6,00 €
Zuppa di Pomodoro	4,50 €
Tortellini in brodo - Tortellini in Brühe -	6,00 €

Antipasti / Vorspeisen

Antipasto misto Gemischte Vorspeise	9,50 €
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsoße	9,50 €
Carpaccio Rindercarpaccio	9,50 €
Mozzarella Caprese Tomaten mit Mozzarella	8,50 €
Lumache al burro farcito Schnecken in Kräuterbutter	7,50 €
Lumache Diavola Schnecken in pikanter Tomatensoße	8,50 €
Cocktail di Gamberetti Krabbencocktail	9,50 €
Gamberetti al sedano Krabbensalat mit Sellerie	9,50 €

Insalate / Salate

	klein	groß
Insalata mista - gemischter Salat -	4,50 €	6,00 €
Insalata contadina - mit Schafskäse und Oliven -	6,00 €	8,00 €
Insalata con tonno - mit Thunfisch -	6,00 €	8,00 €
Insalata capricciosa - Salat nach Laune des Chefs -	6,00 €	8,50 €
Insalata Oase - Schinken, Käse, Thunfisch, Ei, Krabben -	7,00 €	10,50 €
Insalata con petto di tacchino - mit Putenbruststreifen -		9,50 €
Rucola con parmigiano e noci - mit Parmesankäse und Walnüssen -		9,50 €

Pasta fatta in casa / Selbstgemachte Nudeln

Lasagne	8,50 €
Crespelle con ricotta e spinaci - gefüllte Nudeltaschen mit Frischkäse und Spinat -	8,90 €
Tagliatelle prosciutto e funghi - Bandnudeln mit Schinken und Pilzen -	8,50 €
Tagliatelle ai porcini - Bandnudeln mit Steinpilzen -	9,50 €
Tagliatelle al salmone - Bandnudeln mit Lachs -	9,50 €
Pappardelle burro e salvia - breite Bandnudeln mit Butter und Salbei -	7,00 €
Parppadelle al pesto di rucola - breite Bandnudeln mit Rucolapesto -	8,50 €
Gnocchi pomodoro e basilico - Kartoffelklößchen mit Tomatensoße und Basilikum -	8,50 €
Gnocchi al gorgonzola - Kartoffelklößchen mit Gorgonzolasoße -	9,50 €

Risotti / Reis (für 2 Personen)

Risotto milanese - mit Safran -	16,00 €
Risotto ai porcini - mit Steinpilzen -	19,00 €
Risotto frutti di mare - mit Meeresfrüchten -	24,00 €

Pastasciutta / Nudelgerichte

Spaghetti Napoli - Tomatensoße -	6,50 €
Spaghetti aglio olio e peperoncino - Knoblauch, Olivenöl und Peperoni -	6,50 €
Spaghetti al ragu - Bolognese -	7,50 €
Penne melanzane e mozzarella - Auberginen und Mozzarella -	8,50 €
Penne arrabbiata - pikante Tomatensoße -	6,50 €
Penne Quattro formaggi - Vier Käsesorten -	8,50 €
Penne con filetto e funghi - Filetspitzen und Pilze -	9,50 €
Tortellini prosciutto e panna - Schinken Sahnesoße -	8,50 €

Pizze / Pizza

Margherita	6,00 €
Napoletana	6,50 €
Prosciutto	6,50 €
Salami	6,50 €
Funghi	6,50 €
Tonno e cipolla	8,50 €
Emilia Romagna - nach Laune des Chefkochs -	9,50 €
Vendura - Gemüse der Saison -	8,50 €
Spinaci - mit Spinat -	8,50 €
Contadina - mit frischen Tomaten, Schfskäse, Pepperoni, Oliven -	9,00 €
Parma - Parmaschinken und Mozzarella -	9,00 €
Verdi - Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse, Mozzarella -	9,50 €
Frutti di mare - Meeresfrüchte -	9,00 €
Salmone e spinaci - Lachs und Spinat -	9,00 €
Quattro Stagioni -Thunfisch, Salami, Schinken, Pilze	8,50 €

Sonderwünsche werden gerne erfüllt

Alle Pizzen bestehen aus Hefeteig, Käse und Tomaten

Carne / Fleisch

Fegato burro e salvia - Kalbsleber mit Butter und Salbei -	16,50 €
Scaloppine al limone - Schnitzel in Zitronensauce -	15,00 €
Scaloppine ai porcini - Schnitzel in Steinpilzsoße -	16,50 €
Saltimbocca alla romana - Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei -	16,50 €
Piccata milanese - Schnitzel im Parmesanmantel -	16,50 €
Filetto al pepe - Rinderfilet in Pfeffersoße -	23,50 €
Filetto ai porcini - Rinderfilet mit Steinpilzen -	24,50 €

Alle Gerichte mit Beilagen der Saison

Pesce / Fischgerichte

Salmone ai ferri - Lachs vom Grill -	16,50 €
Salmone ai gamberetti - Lachs mit Krabben -	17,50 €
Gamberoni alla griglia - Hummerkrabben vom Grill -	20,50 €
Gamberoni provinciale - Hummerkrabben mit Tomaten und Kräutern -	21,50 €
Gamberoni Oase - Hummerkrabben in Pfeffersauce -	22,50 €

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesangebote!

Das Team der Oase steht Ihren Anregungen und Verbesserungsvorschlägen offen gegenüber.

Gerne geben wir Ihnen auch Auskunft über die Zusatzstoffe die in unseren Produkten enthalten sind.

Getränke:

Cola	Koffein, Aromen, Farbstoff E150D, Säuerungsmittel Phosphatsäure
Cola Light	Koffein, Aromen, Farbstoff E150D, Säuerungsmittel Phosphatsäure; Süßstoffe, Zitronensäure
Fanta	Antioxydationsmittel, Ascorbinsäure, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Farbstoff
Tonic	Aroma Chinin, Säuerungsmittel Zitronensäure
Bitter Lemon	Aroma Chinin, Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxydationsmittel Ascorbinsäure
Aperol	Farbstoff
Campari	Farbstoff
Cynar	Farbstoff
Bitterino	Säuerungsmittel, Zitronensäure, Konservierungsstoff E211, Farbstoff E122

Speisen:

Gek. Schinken	Vorderschinken, Nitritpökelsalz, Konservierungsmittel E250, Stabilisator E451, Geschmacksverstärker E621
Mozzarella	Zitronensäure
Mascarpone	Zitronensäure
Käse	Schmelzsatz E331, Farbstoff, Natriumnitrat, Maisstärke
Krabben	Zitronensäure, Konservierungsmittel
Tartufo, Sorbet	Emulgator Bindemittel