



NOS PROPOSITIONS POUR UN DÉLICIEUX LIGHT LUNCH

PLATS FROIDS ET SALADES :

JAMBON ET MELON 10 €
Jambon de Parme cru et melon.

CAPRESE À LA BURRATA 10 €
Mozzarella Burrata, tomates, basilic et origan.

CAPRESE DE BUFFALO ET JAMBON CRU 13 €
Mozzarella de bufflonne, tomates origan,
Jambon de Parme et pesto de basilic.

BRESAOLA ET GRANA 12 €
Bresaola, roquette, Grana Padano, réduction de vinaigre
balsamique de Modène.

SALADE GRECQUE 10 €
Salade verte, concombres, roquette, tomates cerises,
Feta, olives noires, oignon.

SALADE MÉLANGÉE 10 €
Salade verte, tomates cerises, carottes, thon,
olives noires, oignon, œufs durs.

CÉSAR SALADE OASIS 12 €
Salade, poulet grillé, bacon croustillant, pomme,
croûtons, vinaigrette au fromage. ✨

SALADE DE POULPE 13 €
Poulpe, pommes de terre rouges, olives Taggiasca, tomates
cerises confites. ✨

SALADE NORDIQUE 13 €
Salade, saumon grillé, roquette, olives,
tomates cerises. ✨

SALADE VERTE 7 €
Salade verte (Laitue / Endive / Gentilina)

PÂTES ET PREMIÈRES COURSES :

STROZZAPRETI AUX FRUITS DE MER 15 €
Strozzapreti fait maison aux palourdes, moules,
langoustines, calamars, persil. ✨

TAGLIOLINI AU SAUMON 15 €
Tagliolini au saumon fumé, pignons de pin et
tomates pendules jaunes. ✨

SPAGHETTI à la CARBONARA 13 €
Spaghetti aux œufs, pecorino romano, bacon, poivre.

TAGLIATELLE BOLONNAISE 10 €
Tagliatelles fait maison, sauce ragout de viande, tomate. ✨

PIADINES de ROMAGNA :

JAMBON CUITE ET FONTINA 8 €
Piadina au jambon cuit et fromage Fontina.

SPECK, POIVRONS, EMMENTAL 9 €
Piadina au speck, poivrons et emmental.

LÉGUMES GRILLÉS ET MOZZARELLA 9 €
Piadina aux légumes grillés et Mozzarella.

SQUACQUERONE ET FUSÉE 8 €
Piadina au Squacquerone et roquette.

SQUACQUERONE, CAPOT BRUT ET FUSÉE 9 €
Piadina au Squacquerone, jambon de Parme et roquette.

SAUCISSE ET OIGNON 9 €
Piadina aux saucisses et compote d'oignons.

- La liste des allergènes est consultable à la caisse du restaurant et à la réception de l'hôtel.

- Les demi-portions sont comptées avec le prix total.

- Coût de la prestation et frais de dossier : 2,00 €.

- La carte et nos propositions sont susceptibles de variations en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité des produits.

En l'absence de produit frais, un produit congelé ou initialement congelé de haute qualité sera utilisé.



NOS PROPOSITIONS POUR UN DÉLICIEUX LIGHT LUNCH

PLATS CHAUDS et BURGERS :

RAGOÛT DE MOULES à la MARINARA 10 €
Moules, ail, huile, persil, tomates cerises, vin blanc, piment.

PLATEAU DE VIANDES MIXTES ET PIADINA 12 €
Quartiers de Piadina Romagnola, salami Mora Romagnolo,
Jambon de Parme, Bresaola, Mortadelle, Coppa.

COTOLETTA à la MILANAIS 13 €
Escalope de poulet/dinde panée et frite, accompagnée de frites. ✨

FRITTO MISTO de POISSON 18 €
Poisson de l'Adriatique frit (crevettes, calamars, sardines)
avec légumes croquants. ✨

VEGGIE-BURGER 13 €
Pain hamburger, burger de légumineuses mélangées (env.
200 g), tomate, salade, servi avec frites. ✨

BURGER DE BOEUF 13 €
Pain à hamburger, burger de bœuf (env. 200 g), tomate,
salade, servi avec frites. ✨

CHICKEN-BURGER 13 €
Pain à hamburger, escalope de poulet (env. 200 g),
tomate, salade, servi avec frites. ✨

CHEESE-BURGER 15 €
Pain hamburger, burger de bœuf (env. 200 g), tomate, salade,
Scamorza fumée, cornichons, servi avec frites. ✨

CHEESE-BACON BURGER 15 €
Pain hamburger, burger de bœuf (env. 200 g), tomate, laitue,
fromage cheddar, bacon croustillant, oignon Tropea, servi
avec frites. ✨

OASI-BURGER 15 €
Pain à hamburger, burger de bœuf (environ 200 g), glacé à la
sauce BBQ, tomate, laitue, fromage cheddar et oignon grillé,
servi avec frites. ✨

- La liste des allergènes est consultable à la caisse du restaurant et à la réception de l'hôtel.

- Les demi-portions sont comptées avec le prix total.

- Coût de la prestation et frais de dossier : 2,00 €.

- La carte et nos propositions sont susceptibles de variations en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité des produits.

En l'absence de produit frais, un produit congelé ou initialement congelé de haute qualité sera utilisé.

MENU ENFANT : (pour les enfants jusqu'à 10 ans)

PÂTES SANS SAUCE 7 €
Pâtes nature assaisonnées d'huile d'olive
Extra vierge ou de beurre.

PÂTES AVEC DE LA SAUCE TOMATE 8 €
Pâtes à la sauce tomate, tomates cerises et basilic.

PÂTES À LA SAUCE BOLONNAISE 10 €
Pâtes à la sauce ragout de viande et aux tomates. ✨

POMMES FRITES 6 €
Panier de pommes frites. ✨

BURGER DE BOEUF (sans pain) 10 €
Burger de bœuf (env. 150 g), accompagné de frites. ✨

- Les portions (réduites) du menu enfant sont servies exclusivement à nos plus jeunes hôtes.

DESSERTS:

TIRAMISU AU MASCARPONE 6 €
Tiramisu mascarpone aux pépites de chocolat. ✨

PANNA COTTA À LA PISTACHE 7 €
Panna cotta à la sauce pistache. ✨

FRAISES ET GLACE 7 €
Fraises fraîches servies avec une glace au choix entre :
Fiordinatte ou Yaourt. ✨

CRÈMES CARAMEL AUX AMANDES 7 €
Crème caramel aux amandes et éclats d'amandes. ✨

SOUPE ANGLAISE AUX BAIES 8 €
Bagatelle aux baies fraîches. ✨

SORBET 4 €
Sorbet, choix entre citron ou café. ✨

GLACE 5 €
Coupe de glace (Fiordilatte ou Yaourt) avec pépites et
garniture au choix : Fraise, Chocolat, Caramel, Baies ✨

FRUITS À BELLAVISTA avec GLACE 9 €
Composition de fruits de saison accompagnés de glace.
