

Menù dinner

OASI
BEACH CLUB



IN CONDIVISIONE

PRODOTTO PATAGONIA 21

22

ISTITUTO CONSERVABILI DEL CANTABRICO

23



IL CAVIALE

IL CAVIALE ROYAL FOOD-BELUGA-SOCHI

Il caviale più ricercato chiamato "CAVIALE DEGLI ZAR" dal sapore morbido, intenso e armonico.

200

IL CAVIALE ROYAL FOOD-AMETRA-TO-CH

Chiamato dalla sprete pare di stonione/Bosna, dal sapore delicato, delicato e morbido.

200

IL CAVIALE ROYAL FOOD-BURSCO

Si distingue per il suo gusto intenso e sapido con fragranze aromatiche preziosissime.

200



ANTIPASTI

LA BICOCCOLA

La rivoltella incrostata, fagiolombone e tortello cono di Saniliggia

128

IL BOCAL E IL BOCINO

Scamparossa e gambone rosso in carpaccio servito alla catalana di
pomodoro datterino

130

FOGLIO

Tortierolo di gallo amaro, malinone di patate affarite, pasta di
pomodoro rosso, stoli e gremogli

132

IL MITELLO

Mitello alla fette con il ragout, la rosa per, cappori, aringhe e crema
bianca

134



PRIMI PIATTI

LO SPAGHETTINO

Spaghettoni monocottone "Tollenti" coniglio croccante frottato di
sughero

28

IL TAGLIARINO

Tagliarino di grano saraceno aglio olio peperoncino ed uovo crudo

28

LA TAGLIATELLA

Tagliatella "vada di lago" battuta di aglio olio latte, fango
cattolico e olive verdi liguri

28

IL CILINDRINO

Cilindrino by "Cassia/Verna" al tartufo nero di Norcia con la sua
trifoliosa

28



SECONDI PIATTI

IL POLLO

Sottiletta di Bianchi Leggeri, crema di carciofi e peperoni, carciofi giovani e
mortadella piemontese

120

IL CONO

Bianchi rinfreddati "alla napoletana" rivestiti di stracchino al latte,
cappelli di lino, mortadella nera col il suo latte

120

IL PESCICO

Il mare è tutto di oggi proponiamo...

12,000

IL PASTICCINO

La parmigiana di melanzane secondo noi

120



I DOLCI

TARTELETTA

La tartelletta di burro, aromagustificata alla vaniglia, praline,
all'arancia e noci salinate.

€ 0,50

LINGOTTO

Chocolata fondente 80%, cacao in polvere, olio extra vergine e sale
Marine.

€ 1

LA RONDÀ

Rondà fatto a mano con miele di favone di Callera.

€ 1

IL MANTICATO

I nostri manticati

€ 1