



L'OASI DEL GELATO
BEER GARDEN

MENÙ



I PIATTI D'AUTUNNO

MINESTRA DI BOBICI
€ 8,00

ZUPPA DI FUNGHI PORCINI
CON CROSTINI DI PANE CASERECCIO
€ 8,00

ROTOLO DI SPINACI
CON SUGO D'ARROSTO
€ 8,00

BOLLITO MISTO
MUSSETTO, PANCETTA, VIENNA, E SPALLA DI MAIALE
CON CRAUTI, SENAPE E RAFANO
€ 14,00

STINCO DI MAIALE ARROSTO
CON PATATE AL FORNO
€ 14,00





SANDWICH 3 MAGNONI

PAN BRIOCHE,
SGOMBRO AFFUMICATO,
SALSA TARTARA, TABASCO,
INSALATA, PEPERONI, CETRIOLO
E SALSA YOGURT

€ 10,00

PANCETTA DI MAIALE

PANCETTA DI MAIALE ITALIANO,
COTTA A BASSA TEMPERATURA,
LA SUA SALSA,
PATATE SALTATE AL ROSMARINO
E PEPERONE PICCANTE ARROSTO

€ 14,00



COSTINE DI MAIALE BBQ

COSTINE DI MAIALE
COTTE SOTTOVUOTO
A BASSA TEMPERATURA
SERVITE CON LA SUA SALSA,
"OASICHURRI"
PATATE FRITTE
E PEPERONI ALLA PIASTRA

€ 14,00





MINI MENÙ PER BAMBINI

1 Un panino fresco
a scelta tra :

- Prosciutto cotto Praga 24 mesi al naturale e formaggio.
- Prosciutto Crudo
- Wurstel di puro suino cotto a vapore

Oppure

Un toast classico o
alle olive, prosciutto
formaggio montasio e
pan carrè fresco.



Patatine Fritte

2

3

GELATO
Una pallina a scelta

Una bibita
analcolica a scelta

4

9,80 €

Il costo del servizio è
incluso.

AL PIATTO

Qualcosa di diverso oltre al panino

FISH AND CHIPS

Filetti di pesce freschi con panatura ai fiocchi di mais, chips di patate, salsa tartara.

14,00 €

PIATTO KINDER

La vera vienna di puro suino come da ricetta austriaca chips, e salsa a piacere.

7,50 €

LA NOSTRA MILANESE

Carne di pollo rigorosamente italiano allevato a terra, in crosta di nocciola, chips, mirtilli e panna acida.

14,00 €

VERDURE ALLA GRIGLIA 8,00 €

Selezione di verdure stagionali cotte al momento, servite con polenta gialla e pane.

POLLO ALLA DIAVOLA

1/2 pollo disossato, allevamento "Ducale" cotto con erbe in sottovuoto a bassa temperatura, chips, peperoncino e riso pilaf.

12,00 €

FINISSIMA DI FILETTO 18,00 €

Carne di filetto di vitellone italiano, marinato con spezie, battuto finissimo cotto in un'unica cottura, salsa verde, pomodoro al forno e patate al rosmarino.

I VASI COTTURA

Ricette cucinate con metodi innovativi, per mantenere sapori profumi e fragranze originali.

LO STINCO

Muscoletti di maiale italiano, disossato con fondo di cottura e cotenna frita.

14,00 €

GOULASH DI MANZO 14,00 €

stufato di manzo con ricetta antica e tramandata usando solo carne di scottona al di sotto dei 24 mesi e spezie tipiche.

GUANCIA STUFATA ALLA BIRRA 14,00 €

Maiale veneto, cotto 8 ore sottovuoto a bassa temperatura e 2 ore in vaso cottura, cipolla, mele all'agro e rafano.

GNOCCHI GOULASH 10,00 €

Gnocchi freschi di nostra produzione serviti con il vero goulash di scottona cotto lentamente con abbondante spezia.

LA PARMIGIANA

10,00 €

Melanzana, pomodori pelati italiani, origano, basilico, bufala, parmigiano reggiano, crostone di pane in WECK.

LE ZUPPE TRADIZIONALI

LA JOTA

8,00 €

Minestra tipica locale cotta con fagioli borlotti selezionati, crauti acidi macerati da noi, patate rosse e kümmel.

GOULASH SUPPE

8,00 €

Zuppa di muscolo di manzo cotto lentamente in brodo di paprika, patate, cumino, concentrato accompagnato da pane nero.

LA MINESTRA DI BOBICI

8,00 €

Minestra di mais fresco (granturco), cotto in zuppa di fagioli e patate, servita con crostini al rosmarino.

... OLTRE A TUTTO LE INSALATE

CARNICA

7,00 €

Misticanza, noci, speck croccante di Sauris, mela rossa invernale della Carnia.

GRECA

7,00 €

Misticanza, feta greco, olive bianchera, pomodoro rosso ciliegino, cetrioli e cipolla rossa.

CHICKEN

7,00 €

Misticanza, pollo cotto a bassa temperatura, passato alla piastra, Montasio DOP, nocciole del Piemonte tostate.

BUFALA

7,00 €

Misticanza, burrata di Battipaglia, pesto di basilico fresco di nostra produzione, pomodori ciliegina.

“ENTRÈE”
QUALCOSA PER INTRATTENERE

VIENNA

6,00 €

Vienna di puro suino del Trentino sbollentato al momento, cipolla croccante e mostarda piccantina.

BRETZEL

3,00 €

Tipico pane tedesco, intrecciato, ricoperto di sale grosso.

IL NOSTRO RISO FRITTO

6,00 €

Riso carnaroli, salsiccia, formaggio jamar, pastafilo arrotolata e marmellata di pomodoro.

PATATE FRITTE

4,00 €

Croccanti con buccia e gustose

IL TOAST APERTO :

4,50 €

Fetta di pane fresco cassetta (pan carrè), prosciutto di Praga, montasio, salsa rosa.

SFILACCI DI POLLO

6,50 €

Filetti di pollo fresco, impanatura con erbe croccante e profumi di campo e maionese allo yogurt.



1° TAGLIERE "BATTUTO"

Liptauer, tartara, lardo. 20,00 €

I PANINI DEL SALUMIERE

PROSCIUTTO COTTO 5,00 €

Tagliato a mano, cotto in crosta con senape, rafano e pane bianco.

PROSCIUTTO CRUDO 6,00 €

Stagionato minimo 26 mesi nella montagna di Sauris servito con pane alle olive.

SPECK DI SAURIS. 5,00 €

Stagionato 9 mesi con pane al kummel.

BRESAOLA 5,00 €

Dalla Valtellina, con olio extra Vergine e pane al vino.

I NOSTRI TAGLIERI

BATTUTA DI MANZO 150gr. 8,00 €

Sale, pepe, olio EVO, crostini di pane e burro alle erbe.

LARDO 7,00 €

Pesto di lardo stagionato con erbe di montagna, paprika dolce pane puccia e insalata di cavolo.

LIPTAUER 5,00 €

Classica crema di formaggi misti, ricetta triestina di nostra produzione.

SPECK 8,00 €

Speck di Sauris, cetrioli e pane nero.

PROSCIUTTO CRUDO 8,00 €

Crudo riserva, pomodorini con erbe fresche e olio al basilico.

SBIRRO 6,00 €

Formaggio alla birra Menabrea, miele di acacia e mostarda di frutta.

1° TAGLIERE "BATTUTO" 20,00 €

Lardo, liptauer, tartara
Minimo x 2 persone.

2° TAGLIERE "SALUMAIO" 24,00 €

Speck di Sauris, prosciutto crudo riserva 36 mesi, formaggio alla birra.
Minimo x 2 persone

ESPLOSIONE D'AUTORE

ISTRIANO

11,00 €

Spalla di maiale arrosta alle erbe, con il suo fondo di cottura, pecorino morbido frittata soffice al tartufo nero fresco, crema al tartufo con pane cotto a legna al cacao.



ROAST-BEEF

9,00 €

Roast-beef cotto in maniera tradizionale con fesa di scottona alla senape, crema di parmigiano, melanzane sotto'olio maionese al lime, senape, misticanza ortaggi freschi marinati, pane al lino cotto nel forno a legna.

MAESTRI DEL GUSTO

SEGALE BURGER

8,00 €

Carne di manzo 160gr con nostra ricetta, speck di sauris montasio DOP, cavolo, salsa al kren e mele, pane al segale.

MELANZANA BURGER 9,00 €

Carne di solo manzo 160gr con nostra ricetta, bacon croccante, melanzane fritte, cipolla rossa stufata al rosmarino salsa barbeque, lattuga, pomodoro con pane alla zucca.

PANINO SALSICCIA

8,00 €

Salsiccia cotta sottovuoto con spezie e erbe aromatiche, Asiago DOP, salsa fumè, mostarda senapata, cipolla in agrodolce con pane alla cipolla.

FISH BURGER, IL TIEPIDO 8,00 €

Trota nostrana marinata a freddo con sale, zucchero erbe e spezie, misticanza, spuma di caprino, pomodoro confit con pan brioche.



I CLASSICI

PER NON SMENTIRE

COTTO E FORMAGGIO. 6,00 €

Prosciutto cotto arrosto tagliato a mano, Montasio DOP con pane bianco all'olio.

MONTASIO BURGER 8,00 €

Carne di manzo 160 gr con la nostra semplice ricetta Montasio DOP, lattuga, pomodoro, ketchup e pane al mais.

VEGETARIAN BURGER 8,00 €

Zucca confit con rosmarino, crema di mascarpone e noci, radicchio di gorizia, frittata alle erbe, Taleggio, pane al pomodoro e origano.

OASI BURGER 6,00 €

Carne di manzo 160 gr, lattuga, ketchup pomodoro e pane al mais.

CHICKEN BURGER 8,00 €

Petto di pollo da allevamenti a terra "Ducale", con una condimento di erbe sottovuoto a bassa temperatura, passato alla piastra, cipolla in agrodolce, salsa bernese con pane alla zucca.

BURRATA BURGER 8,00 €

Burrata DOP pugliese, pomodoro italiano lattuga, olio EVO di olive bianchera del carso, prosciutto crudo di Sauris con pane alle erbe.



I N O S T R I D E S S E R T

Lo strudel con le mele carniche, la pasta matta, pinoli e uvetta.	4,00 €
La panna cotta alle fragole o alla gianduia con la nostra panna fresca.	4,00 €
La nostra cheesecake alla birra scura HIRTER con biscotto "digestive".	4,00 €
Le palačinke da fare con la gianduia agrimontana o la marmellata di ribes rosso.	5,00 €
Gelato alla birra composto da una gelatina di birra, miele d'acacia e la nostra frolla.	5,00 €
Il tiramisù con mascarpone, marsala, caffè illy e pan di spagna.	4,00 €
La torta sacher a 3 strati da tradizione austriaca, marmellata di albicocche, cioccolato Domori e panna fresca.	4,00 €

LE NOSTRE BIRRA IN BOTTIGLIA

- SAN GABRIEL BIONDA	ALC. 5,0 % 0,50 cl - 6,00 €
- SAN GABRIEL ESPORTAZIONE	ALC. 7,5 % 0,50 cl - 6,00 €
- SANGABRIEL DELTEMPO	ALC. 5,5 % 0,33 cl - 6,00 €
- MENABREA BIONDA	ALC. 4,8 % 0,33 cl - 3,50 €
- MENABREA AMBRATA	ALC. 5,0 % 0,33 cl - 3,50 €
- HACKER PSHORR MÜNCHEN GOLD	ALC. 5,5 % 0,50 cl - 6,00 €
- AUGUSTINER EDELSTOFF	ALC 5,6 % 0,50 cl - 6,00 €
- HIRTER MIORCHL	ALC 5,0 % 0,50 cl - 6,00 €
- ICHNUSA NON FILTRATA	ALC 5,0 % 0,50 cl - 4,50 €
-	0,33 cl - 3,00 €
- BIRRA ANALCOLICA	0,33 cl - 3,50 €
- BIRRA SENZA GLUTINE	0,33 cl - 4,00 €
- BIRRE ARTIGIANALI	DA 3,50 € a 6,00 €

LE NOSTRE BIBITE

- COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE	3,00 €
- THE FREDDO AL LIMONE O ALLA PESCA	3,00 €
- ACQUA TONICA	2,50 €
- ACQUA MINERALE NATURALE O GASSATA	2,00 €

DIGESTIVI

- AMARI (montenegro, jeger, amaro della casa, averna, amaro nonnino, pelinkovac, braulio, amaro tosolini)
- LIMONCELLO
- GRAPPA