



VORSPEISEN:

MEERESFRÜCHTESALAT serviert mit
KNACKIGES GEMÜSE 16 € ✨
Krake, Tintenfisch, Calamari, Muscheln, Garnelen, Zucchini.

THUNFISH-TARTAR mit **PISTAZIEN** 20 €
Thunfisch, Pistazien, Minze. ✨

LACHSTARTAR mit **SESAM** 20 €
Lachs, gerösteter Sesam, Feldsalat. ✨

GEDÄMPFTER OKTOPUS auf
KARTOFFELCREME und **BASILIKUM** 18 €
Oktopus, Kartoffeln, Basilikum. ✨

VENUSMUSCHELN MARINARA
in **WEISSER SAUCE** 15 € ✨
Venusmuscheln, Knoblauch, Öl, Petersilie, Weißwein, Chili.

MIESMUSCHELN IN WEISSER SOSSE MIT
FRISCHEN TOMATEN 15 €
Muscheln, Weißwein, Petersilie. ✨

KINDERMENÜ: (für Kinder bis 10 Jahre)

NUDELN MIT BUTTER 7 €
Einfache Nudeln, gewürzt mit nativem Olivenöl
extra oder Butter.

NUDELN MIT TOMATENSOSSE 8 €
Pasta mit Tomatensauce, Kirschtomaten und Basilikum.

PASTA BOLOGNESE 10 €
Pasta mit Fleischragout und Tomatensoße. ✨

RINDFLEISCHBURGER (ohne Brötchen) 10 €
Rindfleischburger (ca. 150 g), serviert mit Pommes Frites. ✨

- Die (reduzierten) Portionen der Kinderkarte servieren wir
ausschließlich unseren kleinsten Gästen.

UNSERE VORSCHLÄGE FÜR EIN KÖSTLICHES ESSEN

KALTE GERICHTE UND SALATE: (NUR ZUM MITTAGESSEN SERVIERT)

GEMISCHTE AUFSCHNITTPLATTE
mit **PIADINA** 15 €
Piadina Romagnola, Mora Romagnolo Salami,
Parmaschinken, Bresaola, Mortadella.

CAPRESE MIT BURRATA 10 €
Mozzarella Burrata, Tomaten, Basilikum und Oregano.

BÜFFEL UND ROHE CAPRESE 13 €
Büffelmozzarella, Oregano-Tomaten, Parmaschinken
und Basilikumpesto.

SCHINKEN UND MELONE 12 €
Roher Parmaschinken und Melone.

GRIECHISCHER SALAT 12 €
Grüner Salat, Gurken, Rucola, Kirschtomaten, Feta,
schwarze Oliven, Zwiebeln.

OASI CAESAR SALAT 12 €
Salat, gegrilltes Hähnchen, knuspriger Speck, Apfel,
Croutons, Käsedressing. ✨

NORDISCHER SALAT 13 €
Salat, gegrillter Lachs, Rucola, Oliven,
Kirschtomaten. ✨

GEMISCHTER SALAT 7 €
Grüner Salat, Kirschtomaten, Karotten. ✨

GRÜNER SALAT 6 €
Grüner Salat (Kopfsalat / Endivie / Gentilina)

- Die Allergenliste kann an der Restaurantkasse und an der
Hotelrezeption eingesehen werden.

- Halbe Portionen werden mit dem vollen Preis angerechnet.

- Kosten für Service und Schutz: 2,00 €.

- Die Speisekarte und unsere Vorschläge können je nach
Saisonalität und Verfügbarkeit der Produkte variieren.

✨ Wenn kein frisches Produkt vorhanden ist, wird ein
hochwertiges gefrorenes oder ursprünglich gefrorenes
Produkt verwendet.



UNSERE VORSCHLÄGE FÜR EIN KÖSTLICHES ESSEN

PASTA UND ERSTE GÄNGE:

STROZZAPRETI MIT HEUTENFANGGARNELEN

15 € ✨

Hausgemachte Strozzapreti mit Fangschreckenkrebsen und frischen Tomaten.

TAGLIOLINI MARINARA 16 € ✨

Tagliolini mit Muscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Garnelen und Fangschreckenkrebsen.

SPINAT-RAVIOLI mit KARTOFFELCREME, LAUCH und GARNELEN-TARTAR 16 € ✨

Ravioli, Spinat, Lauch, Kartoffeln, Garnelen.

WEISSES MARINARA-RISOTTO 20 €

Risotto mit Garnelen, Venusmuscheln und Tintenfischen. ✨

SPAGHETTI MIT FISCH CARBONARA mit GARNELEN und TINTENFISCH 18 € ✨

Spaghetti, Eier, Pecorino, Paprika, Garnelen, Calamari.

ORECCHIETTE DIAVOLA mit SPARGEL 13 €

Orecchiette mit Spargel, Tomatenmark, Tropea-Zwiebel, würzige Salami.

PACCHERO MIT WOLFSBARSCH 17 €

Tintenfisch-Tinten-Pacchero mit frischem Wolfsbarsch. ✨

TAGLIATELLE MIT RAGU-SAUCE 12 € ✨

Hausgemachte Tagliatelle mit Fleisch und Tomatenragout.

SPAGHETTI CARBONARA 14 €

Spaghetti mit Ei, Pecorino Romano Käse, Speck, Pfeffer.

-
- Die Allergenliste kann an der Restaurantkasse und an der Hotelrezeption eingesehen werden.
 - Halbe Portionen werden mit dem vollen Preis angerechnet.
 - Kosten für Service und Schutz: 2,00 €.
 - Die Speisekarte und unsere Vorschläge können je nach Saisonalität und Verfügbarkeit der Produkte variieren.
 - ✨ Wenn kein frisches Produkt vorhanden ist, wird ein hochwertiges gefrorenes oder ursprünglich gefrorenes Produkt verwendet.
-

ROMAGNA PIADINAS:

(NUR ZUM MITTAGESSEN SERVIERT)

GEBACKENER SCHINKEN UND

FONTINA-KÄSE 8 €

Piadina mit gebackenem Schinken und Fontina-Käse.

SPECK, RUCOLA, EMMENTALER 9 €

Piadina mit Speck, Rucola und Emmentaler.

Wurst, geschmorte Zwiebeln

und Taleggio-Käse 10 €

Piadina Romagnola mit Wurst, gedünsteten Zwiebeln und Taleggio-Käse.

SQUACQUERONE, PARMASCHINKEN UND RUCOLA 10 €

Piadina Romagnola mit Squacquerone-Käse, Parmaschinken und Rucola.

GEGRILLTES GEMÜSE & MOZZARELLA 10 €

Piadina mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella.

BURGERS:

(NUR ZUM MITTAGESSEN SERVIERT)

BEEF BURGER 13 €

Hamburgerbrötchen, Rindfleischburger (ca. 200 g), Tomate, Salat, dazu Pommes Frites. ✨

VEGGIE-BURGER 13 €

Hamburgerbrot, gemischter Hülsenfruchtburger (ca. 200 g), Tomate, Salat, dazu Pommes Frites. ✨

CHICKEN-BURGER 13 €

Hamburgerbrötchen, Hähnchenschnitzel (ca. 200 g), Tomate, Salat, dazu Pommes Frites. ✨

CHEESE-BURGER 14 €

Hamburgerbrot, Rindfleischburger (ca. 200 g), Tomate, Salat, geräucherter Scamorza, Gewürzgurken, dazu Pommes Frites. ✨

CHEESE-BACON BURGER 15 €

Hamburgerbrot, Rindfleischburger (ca. 200 g), Tomate, Salat, Cheddar-Käse, knuspriger Speck, Tropea-Zwiebel, serviert mit Pommes Frites. ✨

OASI-BURGER 15 €

Hamburger bun, beef burger (approx. 200 g), glazed in BBQ sauce, tomato, lettuce, Cheddar cheese, and grilled onion, served with french fries. ✨



UNSERE VORSCHLÄGE FÜR EIN KÖSTLICHES ESSEN

HAUPTGERICHTE:

**WOLFSBARSCHFILET mit GEBACKENE
KARTOFFELN und KIRSCHTOMATEN 16 €**
Wolfsbarsch, Kartoffeln, Kirschtomaten. ✨

GARLENENE-UND CALAMARI-SPIESSE 17 €
4 Spieße: 2 Garnelenspieße und 2 Calamarispieße
mit Duftbrot. ✨

**GEGRILLTER SEETEUFEL mit
KICHERERBSENCREME 16 €**
Seeteufel, Kichererbsencreme. ✨

**GEMISCHTE GEBRATENE GARNELEN UND
CALAMARI mit KNACKIGEM GEMUESE 18 €**
Garnelen, Tintenfisch, Zucchini. ✨

TAGLIATA DI MANZO 22 €
Geschnetzeltes Rindfleisch (Angus) mit Rucola,
Parmesanflocken und Balsamico-Glasur. ✨

COTOLETTA MILANESE 14 €
Paniertes und frittiertes Hähnchen- oder Putenschnitzel,
mit Pommes frites. ✨

BEILAGEN:

GEGRILLTES GEMÜSE 7 €
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Paprika,
Tomaten, Auberginen)).

GEBACKENE KARTOFFELN 6 €
Ofenkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin.

KARTOFFELSALAT 6 €
Gekochte Kartoffelwürfel mit Petersilie (kalt serviert).

SPINAT MIT BUTTER und GRANA 6 €
In der Pfanne gebratener Spinat mit Butter, Knoblauch und
Grana Padano. ✨

GRÜNER SALAT 6 €
Grüner Salat (Kopfsalat / Endivie / Gentilina)

DESSERTS:

MASCARPONE-TIRAMISU 7 €
Mascarpone-Tiramisu mit Schokoladenstückchen. ✨

SCHOKOLADEN-PANNA-COTTA 8 €
Panna Cotta mit Schokoladensauce. ✨

ERDBEEREN und EIS 7 €
Frische Erdbeeren mit Eis Ihrer Wahl:
Fiordilatte oder Creme. ✨

MANDEL-KARAMELL-CREMES 8 €
Mandelcreme-Karamell mit Mandelblättchen. ✨

ZUPPA INGLESE WITH BERRIES 8 €
Biskuitkuchen und Vanillesoße mit frischen Beeren. ✨

FRUCHTKOMPOSITION mit EISCREME 10 €
Komposition aus Früchten, serviert mit Eis.

AUSWAHL AN LOKALEN KÄSESORTEN 9 €
Eine Auswahl an lokalen Käsesorten, begleitet von
Marmelade und Honig.

SORBETTO 4 €
Sorbet, wahlweise Zitrone oder Kaffee. ✨

EISBECHER 5 €
Eisbecher Ihrer Wahl zwischen:
Fiordilatte, Erdbeere, Schokolade. ✨

- Die Allergenliste kann an der Restaurantkasse und an der
Hotelrezeption eingesehen werden.

- Halbe Portionen werden mit dem vollen Preis angerechnet.

- Kosten für Service und Schutz: 2,00 €.

- Die Speisekarte und unsere Vorschläge können je nach
Saisonalität und Verfügbarkeit der Produkte variieren.

✨ Wenn kein frisches Produkt vorhanden ist, wird ein
hochwertiges gefrorenes oder ursprünglich gefrorenes
Produkt verwendet.
