



NOS SUGGESTIONS POUR UN REPAS DÉLICIEUX

ENTRÉES:

SALADE DE FRUITS DE MER servi avec
des légumes croustillants 16 € ✨
Poulpe, seiche, calmar, moules, crevettes, carottes,
courgettes.

TARTARE DE THON AUX PISTACHES 20 €
Thon, pistaches, menthe. ✨

TARTARE DE SAUMON AU SÉSAME 20 €
Saumon, sésame grillé, mâche. ✨

POULPE À LA VAPEUR sur CRÈME DE
POMMES DE TERRE et BASILIC 18 €
Poulpe, pommes de terre, basilic. ✨

PALOURDES MARINARA EN BLANC 15 € ✨
Palourdes, ail, huile, persil, vin blanc, piment.

MOULES BLANCHES À LA TOMATE FRAÎCHE 15 €
Moules, vin blanc, persil. ✨

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

PÂTES BLANCHES 7 €
Pâtes blanches assaisonnées d'huile d'olive extra vierge ou de
beurre.

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

PÂTES AU RAGOUT 10 €
Pâtes à la viande et au ragù de tomates. ✨

HAMBURGER DE BŒUF (sans pain) 10 €
Burger de bœuf (environ 150 gr.), servi avec des frites. ✨

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

PLATS FROIDS ET SALADES:

(SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

PLANCHE DE CHARCUTERIE MIXTE servi avec
PIADINA 15 €
Piadina Romagnola, Salami Mora Romagnolo, Jambon de
Parme, Bresaola, Mortadelle.

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

CAPRESE de BUFFLONNE
avec **JAMBON PARMA** 13 €
Mozzarella de bufflonne, tomates, origan, jambon de Parme
et pesto de basilic.

JAMBON ET MELON 12 €
Jambon de Parme et melon bio.

SALADE GRECQUE 12 €
Salade verte, concombres, roquette, tomates cerises, feta,
olives noires, oignon de Tropea.

OASI CAESAR SALAD 12 €
Salade, poulet grillé, bacon croustillant, pomme, croûtons,
Fontina. ✨

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

SALADE MIXTE 7 €
Salade verte, tomates, carottes. ✨

SALADE VERTE 6 €
Salade verte (laitue / endive / gentiline)

- La liste des allergènes peut être consultée à la caisse du
restaurant et à la réception de l'hôtel..

- Les demi-portions sont comptabilisées dans le coût total.

- Coût du service et droit d'entrée: 2,00 €.

- La carte et nos propositions sont susceptibles d'être
modifiées en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité
des produits.

✨ En l'absence de produit frais, un produit congelé ou
surgelé à la source de haute qualité sera utilisé..



PÂTES ET PREMIÈRES COURSES:

STROZZAPRETI avec CREVETTES MANTES 15 €

★ Strozzapreti maison aux crevettes mantes et tomates fraîches.

TAGLIOLINI allo SCOGLIO 16 € ★

Tagliolini aux moules, palourdes, calamars, crevettes et crevettes mantes.

RAVIOLIS AUX ÉPINARDS avec CRÈME DE POMMES DE TERRE, POIREAUX et TARTARE DE CREVETTES 16 € ★

Raviolis, épinards, poireaux, pommes de terre, crevettes.

RISOTTO A' LA MARINARA BLANCHE 20 €

Risotto aux crevettes, palourdes et calamars. ★

SPAGHETTIS AU POISSON CARBONARA aux CREVETTES et CALAMARS 18 €

Spaghetti, œufs, pecorino, poivron, crevettes, calamars. ★

ORECCHIETTE à la DIAVOLA et ASPERGES 13 €

Orecchiette aux asperges, pulpe de tomate, oignon de Tropea, salami épicé.

PACCHERO AU BAR 17 €

Pacchero à l'encre de seiche et bar frais. ★

TAGLIATELLE AVEC RAGOUT 12 € ★

Tagliatelles maison à la viande et au ragù de tomates.

SPAGHETTI CARBONARA 14 €

Spaghetti aux œufs, pecorino romano, bacon, poivre.

- La liste des allergènes peut être consultée à la caisse du restaurant et à la réception de l'hôtel..

- Les demi-portions sont comptabilisées dans le coût total.

- Coût du service et droit d'entrée: 2,00 €.

- La carte et nos propositions sont susceptibles d'être modifiées en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité des produits.

★ En l'absence de produit frais, un produit congelé ou surgelé à la source de haute qualité sera utilisé..

NOS SUGGESTIONS POUR UN REPAS DÉLICIEUX

PIADINES de ROMAGNA:

(SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

JAMBON CUIT ET FONTINA 8 €

Piadina romagnole au jambon cuit et à la fontina.

SPECK, ROQUETTE, EMMENTAL 9 €

Piadina romagnole au speck, roquette et emmental.

SAUCISSE, COMPOTÉE D'OIGNON ET FROMAGE TALEGGIO 10 €

Piadina Romagnola avec saucisses, compote d'oignons et fromage Taleggio.

FROMAGE SQUACQUERONE, JAMBON DE PARME et ROQUETTE 10 €

Piadina Romagnola au Squacquerone, jambon de Parme et roquette.

LÉGUMES GRILLÉS ET MOZZARELLA 10 €

Piadina romagnole aux légumes grillés et mozzarella.

BURGERS:

(SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

HAMBURGER AU BŒUF 13 €

Pain à hamburger, burger de bœuf (environ 200 gr.), tomate, salade, servi avec des frites. ★

VEGGIE-BURGER 13 €

Pain à hamburger, burger de légumineuses mixtes (environ 200 gr.), tomate, salade, servi avec des frites. ★

CHICKEN-BURGER 13 €

Pain à hamburger, escalope de poulet (environ 200 gr.), tomate, salade, servi avec des frites. ★

CHEESE-BURGER 14 €

Pain à hamburger, burger de bœuf (environ 200 gr.), tomate, salade, scamorza fumée, cornichons, servi avec des frites. ★

CHEESE-BACON BURGER 15 €

Pain à hamburger, burger de bœuf (environ 200 gr.), tomate, salade, cheddar, bacon croustillant, oignon de Tropea, servi avec des frites. ★

OASI-BURGER 15 €

Pain à hamburger, burger de bœuf (environ 200 gr.), glacé à la sauce BBQ, tomate, laitue, cheddar et oignon grillé, servi avec des frites. ★



NOS SUGGESTIONS POUR UN REPAS DÉLICIEUX

PLATS DE RESISTANCE:

FILET DE BAR avec POMMES DE TERRE AU FOUR et TOMATES CERISES 16 €

Bar, pommes de terre, tomates cerises. ✨

BROCHETTES DE CREVETTES ET CALAMARS 17 €

4 brochettes : 2 brochettes de crevettes et 2 brochettes de calamars, servis avec pain parfumé. ✨

LOTTE GRILLÉE À LA CRÈME DE POIS CHICHES 16 €

Lotte, crème de pois chiches. ✨

CREVETTES ET CALAMARS FRITS MIXTES Avec LÉGUMES CROUSTILLANTS 18 €

Crevettes, calamars, courgettes. ✨

TAGLIATA DI MANZO 22 €

Tranches de bœuf (Angus) avec roquette, copeaux de parmesan et glaçage au vinaigre balsamique. ✨

COTOLETTA Á LA MILANESE 14 €

Escalope panée et frite (poulet ou dinde) servis avec, avec frites. ✨

LES ACCOMPAGNEMENTS:

LÉGUMES GRILLÉS 7 €

Légumes grillés (courgettes, poivrons, tomates, aubergines).

POMMES DE TERRE AU FOUR 6 €

Pommes de terre au four à l'ail et au romarin.

SALADE DE POMMES DE TERRE 6 €

Pommes de terre bouillies, coupées en dés, avec du persil (servies froides).

ÉPINARDS AU BEURRE ET AU PARMESAN 6 €

Épinards sautés au beurre, à l'ail et au Grana Padano. ✨

SALADE VERTE 6 €

Salade verte (laitue / endive / gentiline)

DESSERTS:

TIRAMISU AU MASCARPONE 7 €

Tiramisu mascarpone aux pépites de chocolat. ✨

PANNA COTTA AU CHOCOLAT 8 €

Panna cotta à la chocolat. ✨

FRAISES ET GLACE 8 €

Fraises fraîches servies avec une glace au choix entre:
Crème de lait ou Crème. ✨

CRÈMES CARAMEL AUX AMANDES 8 €

Crème caramel aux amandes et éclats d'amandes. ✨

ZUPPA INGLESE AUX BAIES 8 €

Bagatelle aux baies fraîches. ✨

FRUITS À BELLAVISTA avec GLACE 10 €

Composition de fruits de saison accompagnés de glace.

ASSORTIMENTO di FORMAGGI LOCALI 9 €

Una selezione di formaggi locali, accompagnati da confettura e miele.

SORBET 4 €

Sorbet, choix entre citron ou café. ✨

GLACE 5 €

Coupe de glace (Crème de lait, Crème ou Chocolat) ✨

- La liste des allergènes peut être consultée à la caisse du restaurant et à la réception de l'hôtel..

- Les demi-portions sont comptabilisées dans le coût total.

- Coût du service et droit d'entrée: 2,00 €.

- La carte et nos propositions sont susceptibles d'être modifiées en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité des produits.

✨ En l'absence de produit frais, un produit congelé ou surgelé à la source de haute qualité sera utilisé..
