



American Bar Menu

Si avvisa la gentile clientela che, nelle coppe e dessert preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato. II- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE.



Cereali contenente glutine e prodotti derivati



Crostacei e prodotti a base di crostacei



Uova e prodotti a base di uova



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



Sedano e prodotti a base di sedano



Senape e prodotti a base di senape



Molluschi e prodotti a base di molluschi



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Frutta a guscio



Soia e prodotti a base di soia



Pesce e prodotti a base di pesce



Lupini e prodotti a base di lupini



Anidride solforosa e solfiti

★ Per gli allergeni che potrebbero contenere alcuni gusti di gelato si prega di chiedere informazioni al personale o consultare il "libro ingredienti" esposto davanti alla vetrina della gelateria.

Per qualsiasi allergia o intolleranza si prega di comunicarlo al personale il quale vi potrà consigliare sul prodotto più adatto alle vostre esigenze. Le varie decorazioni apposte sulle coppe o altri dessert o bevande possono contenere allergeni, si prega di comunicare al personale eventuali intolleranze o allergie.

Nel nostro laboratorio vengono utilizzati: cereali contenente glutine e prodotti derivati, crostacei derivati, uova e derivati, arachidi e derivati, sedano e derivati, latte e derivati, semi di sesamo e derivati, frutta a guscio, soia, pesce e derivati.



Cecilia Alcega

Alessandra Masalari

Ciao Antonino Marco

IL BUONGIORNO DEL MATTINO

■ GAMBERO ROSSO			€8,00
	Cappuccino, spremuta di agrumi, yogurt alla frutta e croissant		
■ PANCAKE			€8,00
	Con composte di frutta o con crema al cioccolato		
■ BRIOCHES IN SFOGLIA			€8,00
	Con prosciutto cotto, insalata e formaggio fuso		
■ BRIOCHES IN SFOGLIA			€8,50
	Con prosciutto crudo di Parma DOP, insalatina, pomodoro e formaggio fuso		
■ BRUNCH (prenotazione consigliata)			€26,00
	Pane tostato con uovo e spinacino, pan brioches con salmone marinato e cream fresh, brioche salata farcita, piatto dello chef, piccola pasticceria		
■ CAFFETTERIA			
CAFFÈ ESPRESSO	€2,00	CAPPUCCINO	€2,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€2,00	LATTE CALDO O MACCHIATO	€2,50
CAFFÈ D'ORZO	€2,00	CAPPUCCINO DI SOIA	€2,80
CAFFÈ AL GINSENG	€2,00	CAFFÈ SHAKERATO	€5,00
CAFFÈ AMERICANO	€2,50	CAFFÈ MAROCCHINO	€2,50
CAFFÈ CORRETTO	€2,50	CAFFÈ CON CREMA DI NOCCIOLA	€3,00
CAFFÈ CON GELATO	€4,50		€3,00
CAFFÈ CON PANNA MONTATA	€4,00	PUNCH:   	€4,50
		limone, mandarino, arancia, rum	

IL MOMENTO DELLE COCCOLE

■ CIOCCOLATE CALDE AL PIATTO

FONDENTE 70% (guanaya unione di grand crue)

LATTE 33% (tanariva grand crue madagascar)

BIANCA 35% (ivoire)

TRIADE (fondente, latte e bianca)



€6,00

€6,00

€6,00

€8,00

■ PASTICCERIA MIGNON IN ESPOSIZIONE



■ PRALINERIA, CIOCCOLATO IN ESPOSIZIONE



■ COFFEE & BAR

IERI A VENEZIA



Crema cacao, mandarinetto,

Amaro di Saronno, caffè, crema di latte

€7,00

CAFFÈ PER UNA NOTTE

Kahlua, crema whiskey, caffè, crema di latte

€7,00

GAELIC COFFEE



Drambuie, caffè, crema di latte

€7,00

CAFFÈ DELL'IMPERATORE



Zabaione, caffè, crema di latte, noce moscata

€7,00

IRISH COFFEE



Irish whiskey, caffè, zucchero, crema di latte

€7,00

CLEMENTINE



Caffè, mandarinetto, rum, crema di latte

€7,00

FUORI UFFICIO... FINALLY!

■ ANALCOLICI - €7,00

OASI (analcolico della casa)

DINO (arancia, pompelmo, fragola, crodino)

CREPUSCOLO (orzata, mapo, San Bittèr)

CRODINO (San Bittèr)

■ ALCOLICI - €8,00

DRY MARTINI (Gin, Vermouth Dry)

MANHATTAN (Whiskey canadese, Vermouth rosso, Angostura)

NEGRONI (Vermouth rosso, Bitter Campari, Dry Gin)

AMERICANO (Bitter Campari, Vermouth rosso)

CAMPARI&SODA (Bitter Campari, Seltz)

APEROL SPRITZ (Aperol, spumante, Soda)

HUGO (Liquore sambuco, spumante, Soda)

MOSCOW MULE

■ SPARKLING - €8,00

BELLINI (Succo pesca, spumante)

BREEZE (Vermouth Dry, Contreau, succo ananas, kiwi, spumante)

ROSSINI (Succo fragola, spumante)

PROFUMI (Sciroppo di lamponi, Maraschino, spumante)

MIMOSA (Succo arancia, spumante)

■ BOTANIC SPRITZ - €10,00

ARANCIA (Liquore all'arancia, spumante, Timur Berry Cordial, succo di pompelmo, soda)

LIMONCELLO (Liquore al limoncello, White Pepper Cordial, spumante, succo di lime, soda)

BERGAMOTTO (Liquore al Bergamotto, Rue Berry Cordial, spumante, soda)



...E SE TI VIENE FAME

servizio cucina 12:00 - 14:30 / 17:30-21:00

CLASSICO	€12,00
<ul style="list-style-type: none">• tris di salato e stuzzichini• compreso un drink	
ALLARGATO	€18,00
<ul style="list-style-type: none">• degustazione dei nostri salati• compreso un drink	
DELLA CASCINA	€25,00
<ul style="list-style-type: none">• tris di salato• con portata di salumi nostrani e formaggi• con pane e focaccia• compreso un drink	



LA NOSTRA CANTINA

■ VINI ROSSI - €5,00

Lombardia
Trentino
Veneto
Piemonte
Toscana
Sicilia

■ VINI BIANCHI - €5,00

Lombardia
Trentino
Veneto
Piemonte
Toscana
Sicilia

■ SPUMANTI

Prosecco Valdobbiadene	€ 6,00
Cartizze Valdobbiadene	€7,00
Bellavista	€8,00
Franciacorta	€8,00
Franciacorta Saten	€9,00
Trento Doc Alperegis Brut	€8,00
Trento Doc Alperegis Pas Dosè	€9,00

■ PASSITI

Cabir moscato di Pantelleria	€8,00
Ben Rye' Donnafugata	€10,00
<i>(altre etichette in esposizione)</i>	

■ CHAMPAGNE

Etichette in esposizione



altre etichette non in elenco a disposizione, chiedere al personale

FRULLATI, CENTRIFUGHE E GRANITE SICILIANE



■ FRULLATI DI FRUTTA FRESCA	€7,00
■ FRAPPÈ (tutti i gusti del gelato) 	€6,00
■ CENTRIFUGA DISSETANTE (mele, carote, ananas)	€7,00
■ CENTRIFUGA ENERGIZZANTE (mele, kiwi, ginger)	€7,00
■ SPREMUTA (arancia, pompelmo, limone)	€5,00
■ GRANITA SICILIANA	€6,00
■ GRANITA SICILIANA CON GELATO	€7,00
■ GRANITA SICILIANA CON PANNA 	€6,50

DOPO CENA

LONG DRINKS

ALCOLICI

BLUE LAGUNA (Gin, Blu Caraçao, Lemon soda)	€9,00
TEQUILA SUNRISE (Tequila, succo d'arancia, granatina)	€9,00
LONG ISLAND ICE TEA (Tequila, rum, gin, vodka, Triple sec, lemon mix, Coca Cola)	€9,00
AVANA COLA	€10,00
GIN TONIC	€10,00
GIN LEMON	€10,00

ANALCOLICI

TROPICANA (Yogurt fragola, succo ananas, latte di cocco)	€8,00
SHIRLEY TEMPLE (Ginger Ale, granatina)	€8,00
FRUIT PUNCH (Socchi di frutta, frutta fresca frullata)	€8,00
VIRGIN PIÑA (Succo ananas, latte di cocco)	€8,00
SKYWASSER (Succo di limone, sciroppo di lampone, soda)	€8,00
BERGAMOTTO (Succo naturale di Bergamotto e Mela, Sambuco Bio, soda)	€9,00
MELOGRANO (Succo naturale di Melograno e Cranberry, Cerise Monin, soda)	€9,00

ALCOLICI AFTER DINNER - €9,00

STINGER (Brandy, crema di menta bianca) 	
RUSTY NAIL (Scotch whisky, Drambuie)	
WHISKY SOUR (Whisky, limone, zucchero)	
WHITE LADY (Dry Gin, Contreau, limone)	
GOLDEN DREAM (Galliano, Contreau, crema di latte, succo d'arancia) 	
WHITE RUSSIAN (Vodka, Kahlua, crema di latte) 	
GRASSHOPPER (Crema di menta, crema di cacao, crema fresca) 	
ALEXANDER (Cognac, crema di cacao, crema fresca) 	



■ **CARAIBICI**

CAIPIRIÑA (Cachaça, lime, zucchero di canna)	€9,00
CAIPIRISSIMA (Rum, lime, zucchero di canna)	€9,00
MAI TAI (Rum, Giamaica, Rum Martinica, limone, arancia, zucchero)	€9,00
CAIPIROSKA (Vodka, lime, zucchero di canna)	€9,00
MOJITO (Rum, foglie di menta, zucchero, soda)	€9,00
COCO LOCO (Rum, Tequila, Triple sec, cocco, ananas)	€9,00
MANGO COLADA (Rum bianco, succo di mango, crema di cocco)	€9,00
GUAVA COLADA (Rum bianco, succo di Guava, crema di cocco)	€9,00

■ **CARAIBICI FROZEN**

DAIQUIRI (Rum bianco, limone, zucchero)	€9,00
MARGARITA (Tequila, Triple sec, limone)	€9,00
MARGARITA ALLA FRAGOLA (Tequila, Triple sec, limone, fragole)	€9,00
DAIQUIRI FROZEN (Rum, limone. Ai gusti: melone, banana, fragola, pesca, ananas)	€9,00
MARGARITA FROZEN (Tequila, Contreau, limone o fragola)	€9,00



SORSEGGIA UN GELATO

■ GELATO DRINK

FIAMMA ROSSA

Gelato fragola, vodka fragola, succo limone, spumante

€8,00

FRUIT FLOWER

Gelato lampone e limone, succo mirtillo

€8,00

ACAPULCO

Gelato limone, tequila, maraschino

€8,00

BANANA BOAT 🍌

Gelato fiordilatte, crema di cacao, crema di banana, rum

€8,00

ICE COFFEE DRINK ☕ 🍌

Gelato crema, Bailey's, caffè espresso

€8,00

VULCANO 🍌 🍌

Gelato crema, scotch whisky, amaretto di Saronno

€8,00

AGORÀ 🍌 🍌

Gelato nocciola, Contreau, crema cacao

€8,00



Oasi 
gelateria gourmet
BADALASCO (BG)

SEGUICI SUI SOCIAL!



oasibadaldasco



Oasi Badalasco



✉ info@gelateria-oasi.it

🌐 www.gelateria-oasi.it

☎ 036 339 9977

📞 333 934 8154