



Menu



L'OASIS
RESTAURANT • PIZZERIA

www.oasis-ghisonaccia.com

DA CONDIVIDERE

Tagliere di salumi corsi e formaggio.....24,00€

Prosciutto corso, coppa, lonzu, salame, confettura di fichi

Calamari impanati su letto di rucola.....16,00€

Maionese all'aglio e erbe fini

Focaccia.....9,00€

Sale, olio d'oliva, origano

LE NOSTRE INSALATE

Caesar Salad.....18,00€

Insalata, pomodori, pollo impanato con cornflakes, crostini di pane alle erbe, uovo sodo, salsa Caesar, parmigiano

Insalata di caprino.....20,00€

Insalata, pomodori, crostini con formaggio di capra, noci, panzetta, vinaigrette al miele

Insalata freschezza.....22,00€

Insalata, pomodori, melone, avocado, perline di mozzarella, salmone affumicato

Tartare di salmone e avocado, insalata.....23,00€

Yogurt greco, limone

Tartare di manzo al coltello, patatine fritte, insalata.....25,00€

Capperi, salsa Worcestershire, cipolla rossa, prezzemolo, ketchup, senape, Tabasco

LA NOSTRA PASTA

Spaghetti con i gamberoni.....26,00€

Bisque di crostacei, prezzemolo

Rigatoni al tartufo e parmigiano.....23,00€

Spaghetti alla carbonara all'italiana.....18,00€

Guanciale, uovo, parmigiano

Calamarata con calamari.....25,00€

Salsa di pomodoro, bisque di crostacei, prezzemolo

Gnocchi al gorgonzola.....17,00€

Gnocchi al sugo di pomodoro.....14,00€

Supplemento burrata.....5,00€

LE NOSTRE PIZZE

Margherita	10,00€
Salsa di pomodoro, mozzarella	
Reine	12,00€
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	
Reine bianca	12,00€
Crème fraîche, mozzarella, prosciutto, funghi	
Vegetariana	14,00€
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, verdure grigliate	
Caprino e miele	13,00€
Crème fraîche, mozzarella, formaggio di capra, miele	
4 formaggi	14,00€
Crème fraîche, mozzarella, formaggio di capra, gorgonzola, emmental	
Chorizo	13,00€
Salsa di pomodoro, mozzarella, chorizo	
La Rustica	16,00€
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, lonzu, uovo, cipolle caramellate	
Quattro Stagioni	14,00€
Salsa di pomodoro, mozzarella, olive nere, carciofi, prosciutto cotto, funghi	
Corsa	14,00€
Salsa di pomodoro, mozzarella, figatellu, tomme corsa, pomodori confit	
Bufalina	16,00€
Base mozzarella, pomodorini, prosciutto corso, bufala, basilico fresco	
Supplemento	2,00€

MENU BAMBINI

12,00€

Uno sciroppo a scelta : Granatina, fragola, limone, pesca, menta, orzata o anice

Piatto a scelta

Mini burger (hamburger, cheddar) e patatine fritte

o Pollo impanato con cornflakes, accompagnato da patatine fritte o pasta

Una pallina di gelato a scelta

FINO A 12 ANNI

MENU CORSO

25,00€

1/4 di caraffa di vino Casanova rosso, rosato o bianco

Tagliere di salumi

Piatto a scelta

Spezzatino di vitello alle olive, calamarata

o Stufato di cinghiale, rigatoni

o Cannelloni al brocciu e spinaci

Dolce a scelta

Fiadone

o Tagliere di formaggi corsi, confettura di fichi

LE NOSTRE CARNI

Entrecôte Simmental (circa 300g), patatine fritte.....26,00€

Tagliata di manzo, patate novelle.....25,00€

Rucola, parmigiano, trito di aglio e prezzemolo

Petto d'anatra intero, patate novelle, salsa al miele.....26,00€

Filetto di manzo, purè fatto in casa e salsa al pepe.....28,00€

Burger classico, patatine fritte.....18,00€

Hamburger, cheddar, insalata, pomodoro, salsa cocktail

Burger italiano, patatine fritte.....21,00€

Hamburger, rucola, mozzarella, pomodori confit, olio al basilico, panzetta

Salsa a scelta.....3,00€

Gorgonzola, forestiera (ai funghi), pepe, miele, aneto

Contorni extra.....5,00€

Patatine fritte, pasta, insalata, verdure, purè di patate dolci, risotto, patate novelle, purè fatto in casa

Supplemento patatine al cheddar.....6,00€

IL NOSTRO PESCE

Cuore di salmone scottato.....26,00€

Risotto, purè di patate dolci, verdure, salsa all'aneto

Tentacoli di polpo grigliati con aglio e prezzemolo.....25,00€

Patate novelle con primizie di verdure e pomodorini, peperoncino d'Espelette dolce

Filetto di orata.....26,00€

Duo di purè : patate dolci e purè fatto in casa, verdure, salsa vierge

Tataki di tonno ai due sesami.....26,00€

Wok di verdure in stile thai con salsa di soia dolce-salata, purè di patate dolci

LE NOSTRE SPECIALITÀ CORSE

Spezzatino di vitello alle olive, calamarata.....21,00€

Stufato di cinghiale, rigatoni.....20,00€

Cannelloni al brocciu e spinaci.....20,00€

I NOSTRI DOLCI

Profiterole dell'Oasis	12,00€
Tiramisu ai canistrelli	9,00€
Crème brûlée	8,00€
Flan al cocco	10,00€
Fiadone	10,00€
Spiedino di frutta (salsa al cioccolato, panna montata)	10,00€
Isola flottante con fragole e pistacchi	10,00€
Tagliere di formaggi corsi, confettura di fichi	11,00€

LE NOSTRE COPPE GELATO

La bueno	13,00€
2 palline di pralinato alla Nuciola, 1 pallina di vaniglia, Nutella calda, Kinder Bueno, panna montata	
Canistrelli surprise	13,00€
1 pallina di canistrelli, 1 pallina di pralinato alla Nuciola, 1 pallina di vaniglia, Nutella calda, panna montata, granella di canistrelli	
Pistache lover	13,00€
2 palline di pistacchio, 1 pallina di cioccolato, cioccolato caldo, panna montata, granella di pistacchio	
Coco paradise	12,00€
1 pallina di cocco, 1 pallina di mango, 1 pallina di yogurt, panna montata	
Smarties sunset	13,00€
1 pallina di fragola, 1 pallina di Smarties, 1 pallina di vaniglia, panna montata, Smarties	
La dame blanche	10,00€
Gelato alla vaniglia, cioccolato caldo, panna montata	
Colonel	9,00€
Sorbetto al limone, vodka	

I NOSTRI GUSTI DI GELATO

La pallina	3,00€
Supplemento panna montata, cioccolato caldo, Nutella	1,50€

Gelati

Vaniglia, cioccolato, pralinato alla Nuciola, caffè, canistrelli, rum e uvetta, cocco, pistacchio, smarties, yogurt

Sorbetti

Fragola, lampone, mango, limone

ACQUE MINERALI

St Georges	
33cl	2,60€
50cl	3,80€
1L	5,00€
Orezza	
33cl	3,40€
50cl	4,80€
1L	5,80€

BEVANDE CALDE

Caffè espresso	1,70€
Decaffeinato	1,70€
Caffè doppio	3,40€
Caffè macchiato	2,00€
Caffelatte	2,20€
Cioccolata calda	3,40€
Caffè o cioccolata calda viennese (con panna montata)	3,80€
Cappuccino	3,20€
Tè	3,00€

DIGESTIVI

Eau de vie	4,00€
Myrte	4,00€
Limoncellu	4,00€
Cognac Henessy	
Very Special	7,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken 25cl	4,50€
Desperados 33cl	5,50€
Pietra Ambrata 25cl	5,50€

BIRRA ALLA SPINA

Pietra Bionda 25cl	3,60€
Pietra Bionda 50cl	7,00€
Monaco 25cl	3,80€
Panaché	3,80€

CHAMPAGNES

Ruinart Blanc	175,00€
GH-MUMM	90,00€

MOSCATO SPUMANTE

Nuit Bleue 75cl	35,00€
------------------------------	--------

SODA & SUCCHI

Coca 25cl	3,50€
Coca Zero 25cl	3,50€
Ice Tea alla pesca 33cl	3,50€
Liptonic 33cl	3,50€
Gassosa (bicchiere) 25cl	3,50€
Oasis Tropical 33cl	3,50€
Schweppes Agrumi 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Succo di frutta 20cl	3,90€
Mela, ananas, ACE, arancia, pomodoro	
Scioppo	1,50€
Granatina, fragola, limone, pesca, menta, orzata o anice	

COCKTAILS

Spritz	9,50€
Aperol, prosecco, Orezza, fetta d'arancia	
Capo Spritz bianco o rosso	9,50€
Cap Corse Mattei, moscato	
Limoncellu Spritz	9,50€
Limoncellu, moscato, Orezza, fetta di limone	
Mojito	10,00€
Rum, lime, menta fresca, Orezza, zucchero di canna	
Mojito alla fragola	10,50€
Rum, lime, purea di fragole, menta fresca, Orezza, zucchero di canna	
Mojito al frutto passione	10,50€
Rum, lime, purea di frutto della passione, menta fresca, Orezza, zucchero di canna	
Pina Colada	10,00€
Rum, succo d'ananas, crema di cocco	
Basil Smash	10,00€
Gin, succo di limone, basilico, scioppo di zucchero	

COCKTAIL ANALCOLICI

Virgin Mojito	7,50€
Lime, menta fresca, Orezza, zucchero di canna	
Virgin Mojito alla fragola	8,00€
Lime, purea di fragole, menta fresca, Orezza, zucchero di canna	
Virgin Mojito frutto passione	8,00€
Lime, purea di frutto della passione, menta fresca, Orezza, zucchero di canna	

WHISKY

Ballantine's	5,00€
Johnnie Walker Red Label	5,00€
Jack Daniel's	7,00€

RUM

Don Papa	7,50€
Diplomatico	7,50€
Havana Club Brun	5,00€

APERITIVI

Calice di vino.....5,50€
Rosso, rosato, bianco

Calice di vino superiore.....7,00€
Rosso, rosato, bianco

Martini.....5,00€
Rosso, rosato, bianco

Pastis.....2,50€
51, Casanis, Ricard

Cap Corse.....5,00€
Bianco, rosso

Calice di moscato spumante.....5,00€

Calice di Prosecco.....5,00€

Kir.....5,00€
Ribes nero, pesca

Bailey's.....4,00€

Suze.....4,00€

Get 27.....5,00€

Malibu.....5,00€

Vodka.....5,00€

Gin.....5,00€

VINI BIANCHI

Domaine de Tanella «Alexandra»
AOP Corse Figari 75cl.....35,00€

Domaine Orenge de Gaffory
AOP Patrimoine 75cl.....34,00€

Domaine Pero Longo
AOP Corse Sartène BIO
75cl.....31,00€
50cl.....19,00€

Clos Culombu
AOP Corse Calvi 75cl.....32,00€

San Ghjuvà Riserva
AOP Vin de Corse 75cl.....29,00€

Domaine Alta Bianca
IGP Île-de-Beauté 75cl.....25,00€

CARRAFFA CASANOVA

1/4 di litro.....4,00€

1/2 litro.....8,00€
Rosso, rosato, bianco

VINI ROSATI

Domaine Fiumicicoli
AOP Corse Sartène 75cl.....34,00€

Domaine Castellu di Baricci
AOP Corse Sartène 75cl.....32,00€

Domaine Pero Longo
AOP Corse Sartène BIO 50cl.....19,00€

Domaine Maestracci «E PROVE»
AOP Corse Calvi 75cl.....30,00€

Clos Culombu
AOP Corse Calvi 75cl.....32,00€

Domaine Alta Bianca
IGP Île-de-Beauté 75cl.....25,00€

VINI ROSSI

Domaine Fiumicicoli
AOP Corse Sartène 75cl.....34,00€

Domaine Pero Longo
AOP Corse Sartène BIO
75cl.....31,00€
50cl.....19,00€

Clos Culombu
AOP Corse Calvi 75cl.....32,00€

Domaine de Tanella «Alexandra»
AOP Corse Figari 75cl.....35,00€

Domaine Orenge de Gaffory
AOP Patrimoine 75cl.....34,00€

San Ghjuvà Riserva
AOP Vin de Corse 75cl.....29,00€

  L'Oasis Ghisonaccia

ROUTE DE LA MER 20240 GHISONACCIA | 06 16 40 61 92



Menu disponible sur notre site web



Menu available on our website



Menu disponibile sul nostro sito web