Nuove aperture: a Milano arriva Oasi, il primo bar à vin della città

20251030174426007-dsc1909

Un concept che guarda alla Francia contemporanea e porta a Milano. E che non vuole essere la celebrazione di uno chef-star o di un piatto icona, ma un progetto che mette al centro vino, convivialità e sapori, senza sovrastrutture. E' la nuova scommessa di Oasi, che lancia nel capoluogo lombardo a Porta Venezia il modello del bar à vin: un luogo informale ma curato, che accoglie da pranzo fino a tarda sera, pensato per la condivisione e la convivialità. L'obiettivo è dare vita a uno spazio accessibile e accogliente, dove ci si può fermare per una pausa veloce, incontrarsi per un aperitivo, cenare con piatti da gustare in compagnia o semplicemente bere un calice al bancone.

Il nuovo concept di Oasi prende forma anche negli spazi, curati con la consulenza di Oooh Studio, che ha dato una nuova impronta. L'atmosfera rimanda ai bistrot francesi contemporanei, con pareti marroni, soffitto blu e dettagli color giallo fanno da cornice alla prima sala, dominata da un bancone in legno e acciaio. Sedute alte e piccoli salotti accanto alle grandi vetrate aprono lo sguardo verso la piazza, creando un ambiente dinamico e accogliente, pensato per sentirsi a proprio agio in ogni momento della giornata. L'accoglienza e la cantina sono affidate ad Alessia Taffarel che, insieme a Franco Olivieri, guida il cliente nell'esperienza di Oasi con uno stile naturale e senza sovrastrutture. Il vino è uno dei grandi protagonisti, con una carta che al debutto conta circa 500 etichette. La selezione abbraccia l'Italia e la Francia, con spazio a piccoli récoltant e grandi maison. Si potrà bere sia al calice, a partire da 6 euro, sia in bottiglia, con un ventaglio che parte dai 30 euro fino a cifre più importanti per far convivere esclusività e inclusione.

La proposta gastronomica segue questa filosofia: piatti semplici, riconoscibili, che invitano alla convivialità. Durante tutto l'arco della giornata, dalle 12 a mezzanotte, sarà possibile stuzzicare con una selezione di Les Sardines de "La belle-Iloise", tartinable e crostini, salumi e formaggi dall'Italia e dalla Francia, escargot, ostriche, terrina di faraona, tartare di fassona piemontese servita alla francese, gateau di patate alla Saint Jacques che ricorda le celebri capesante e che è già uno dei simboli del locale. A completare la carta ci sono piatti che variano in base alla stagione e alla

disponibilità. L’idea è proporre un menù che non obbliga a una scelta rigida, ma accompagna chi vuole condividere piccoli piatti, comporre una cena completa o fermarsi per un boccone al volo.