# OASI

## RISTORANTE E PIZZERIA CON FORNO A LEGNA

Litoranea Vieste- Peschici km 4.5 71019 Vieste (FG) Tel. 0884706470 Cell. 3461484746 www.oasivieste.it

#### **ANTIPASTI**

Alici Fresche Marinate	€ 6,00
Insalata Di Mare	€ 8,00
Seppioline Ripiene Della Tradizione Viestana	€ 10,00
Alici Fresche Fritte Con Pomodorino Pachino E Basilico	€ 8,00
Pepata Di Cozze Alla Pugliese	€ 7,00
Caciocavallo Podolico Cotto In Forno A Legna	€ 10,00
Bruschetta Con Pomodorino, Rucola E Olive Nostrane	€ 3,50
Tagliere Di Salumi E Formaggi Misti	€ 7,00
Antipasto Di Verdure Grigliate	€ 7,00
Caprese Di Bufala O Fiordilatte Dei Caseifici Locali	€ 7,00
Selezione Di Antipasti Proposta Dallo Chef	€ 10,00

#### QUESTIONI DI LINEA. INSALATE "MAXI"

VEGETARIANA Insalata verde, pomodoro, mais, peperone croccante e olive nostrane	€ 7,00
MARINARA Insalata verde, pomodorino pachino, tonno, cipolla e capperi	€ 8,00
FIORDILATTE Insalata verde, pomodoro, mozzarella fior di latte e rucola fresca	€ 8,00



## PRIMI PIATTI

I PRIMI PIATTI DAL MARE Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti alle cozze con pomodorino pachino Troccoli di pasta fresca al profumo di mare Risotto ai frutti di mare (min. 2 porzioni) Dedica alla nonna: Linguine ai funghi porcini e gamberi Oasi nel mare: Troccoli di pasta fresca con gambero ross pomodoro pachino e basilico fresco	€ 9,00 € 7,00 € 11,00 € 12,00 € 12,00
I PRIMI PIATTI DALLA TERRA  Orecchiette cime di rapa, ricetta storica con acciughe e peperoncino  Orecchiette in terrina gratinate in forno a legna con pomodoro, foglie di basilico e cacio ricotta locale  Troccoli di pasta fresca ai profumi della terra Garganica: cubetti di melanzana, zucchina e peperone con pomodo pachino e basilico fresco	
PER I PIU' PICCOLI Tortellini panna e prosciutto Pasta al pomodoro fresco Spaghetti alla carbonara	€ 7,00 € 6,00 € 8,00
SU PRENOTAZIONE "Tiella alla Viestana": Riso, patate e cozze Linguine all'astice Lasagna con ragù della nonna	€ 12,00 € 18,00 € 9,00

#### SECONDI PIATTI

<b>I SECONDI</b>	PIATTI	DAI	MARF
1 JECONDI	1 1/ \1 1 1	レハト	1 4 1 / 1 1 / 🗀

Frittura di mare	
1.Fritto di calamari	€ 11,00
2.Fritto misto	€ 13,00
Pescato dei nostri mari cotto in forno al profumo di	
finocchio	€ 15,00
Cozze ripiene alla paesana	€ 8,00
Pescato del giorno alla griglia	€ 20,00
Zuppa di pesce servita in terrina con crostoni di pane	
Pugliese	€ 22,00
Trancio di pesce spada gratinato con aromi della nostra	
terra	€ 15,00

## I SECONDI PIATTI DALLA TERRA

Melanzane ripiene alla vecchia maniera	€ 8,00
Filetto di carne su letto di rucola fresca e scaglie di gran	a € 13,00
Bistecca di vitellino ai ferri	€ 12,00
Cotoletta	€ 7,00
Straccetti di carpaccio con impanatura di parmigiano	
reggiano al profumo di aglio e rosmarino	€ 8,00

#### I NOSTRI CONTORNI

Patatine fritte	€ 4,00
Insalata verde	€ 3,50
Insalata mista	€ 4,50
Contorni del giorno selezionati dallo chef	€ 5,00

## LE NOSTRE PIZZE

#### LE CLASSICHE

FOCACCIA	€ 4,00
Olio, sale e rosmarino.	
MARINARA	€ 4,50
Pomodoro, olio, aglio.	
MARGHERITA	€ 5,00
Pomodoro, mozzarella.	
DIAVOLA	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	
TONNO E CIPOLLA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla.	
CAPRICCIOSA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, olive, funghi.	
WURSTEL E PATATINE FRITTE	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte.	
NAPOLI	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, alici, capperi.	
PROSCIUTTO COTTO	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.	
VEGETARIANA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni.	
4 FORMAGGI	€ 8,50
Mozzarella, gorgonzola, Emmental, caciocavallo.	



## LE SPECIALITÀ

BUFALINA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo.	
CALZONE	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi.	
CALZONE OASI	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, provola affumicata.	
OASI	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e caciocavallo.	
PAPOSCIA	€ 10,00
Pomodoro fresco, mozzarella fresca, prosciutto cotto, rucola fresca, scaglie di	arana
romodoro mesco, mozzarena mesca, prosciulto cotto, rucola mesca, scagne di	grana.
SALSICCIA E FRIARELLI	€ 8,00
SALSICCIA E FRIARELLI	
SALSICCIA E FRIARELLI Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarelli.	€ 8,00
SALSICCIA E FRIARELLI Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarelli. PESCATORA	€ 8,00
SALSICCIA E FRIARELLI Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarelli. PESCATORA Pomodoro, mozzarella, frutti di mare.	€ 8,00 € 11,00
SALSICCIA E FRIARELLI Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarelli. PESCATORA Pomodoro, mozzarella, frutti di mare. CRUDAIOLA	€ 8,00 € 11,00



## **DESSERT**

Coccola al Tiramisù	€ 4,00
Sorbetto ai limoni del Gargano	€ 3,50
Crostata con marmellata di frutta fatta in casa	€ 4,00
Macedonia di frutta con gelato artigianale	€ 4,00
Tartufo nero o bianco	€ 4,00
"Cannarutizz" del giorno	€ 4,50

#### **BEVANDE**

Vino bianco frizzante della casa (1/2   o 1  )	€ 5,00- 8,00
Vino rosso della casa (1/2 l o 1 l)	€ 5,00- 8,00
Birra alla spina 0.2	€ 2,50
Birra alla spina 0.4	€ 4,50
Coca cola alla spina 0.30	€ 3,00
Acqua naturale e frizzante	€ 2,00
Coca-fanta-sprite in vetro	€ 2,50

Servizio e Coperto € 1,50

Sødørsi a tavola insigme può tornare a rappresentare un valore che sottrae tempo all'abituale corsa frenetica.

> La nostra eucina non è soltanto tradizione ma sentimento che egrea di ricreare il piacere della semplicità di stare a casa.

#### **ELENCO ALLERGENI**

È riconosciuto dalla legislazione europea che esiste uno specifico rischio da sostanze allergeniche o non tollerabili da alcuni consumatori. Quelle per le quali è stabilito dal Reg.CE n. 1169/2011, allegato II, un obbligo di informazione al consumatore sono :

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè : grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparativi di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: <u>mandorle</u> (Amygdalus communis L.), <u>nocciole</u> (Corylus avellana), <u>noci</u> (Juglans regia), <u>noci di acagiù</u> (Anacardium occidentale), <u>noci di pecam</u> (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), <u>noci del Brasile</u> (Bertholletia excelsa), <u>pistacchi</u> (Pistacia vera), <u>noci macadamia</u> o <u>noci del Queensland</u> (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne perla frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10. Senape e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.