

OASI

**RISTORANTE E PIZZERIA
CON FORNO A LEGNA**



Litoranea Vieste- Peschici km 4.5

71019 Vieste (FG)

Tel. 0884706470

Cell. 3461484746

www.oasivieste.it

VORSPEISEN

Aufgeweicht Sardellen	€ 6,00
Oktopus-Salat	€ 8,00
Gefüllte Tintenfische von Tradition	€ 10,00
Gebratene Sardellen mit tomate und basilikum	€ 8,00
Pfeffermuscheln nach apulischer Tradition	€ 7,00
Gegrillter apulischer Käse	€ 10,00
Bruschetta mit Tomaten, Rucola und Oliven	€ 3,50
Salami und Käseplatte	€ 7,00
Gegrilltes Gemüse	€ 7,00
Caprese mit Büffelmozzarella oder Mozzarella	€ 7,00
Vom Küchenchef ausgewählte Vorspeisen	€ 10,00

MAXI-SALATE

VEGETARIANA	€ 7,00
Grüner Salat, Tomate, Mais, knuspriger Pfeffer und Oliven	
MARINARA	€ 8,00
Grüner Salat, Kirschtomaten, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern	
FIORDILATTE	€ 8,00
Grüner Salat, Tomate, Mozzarella und frische Rucola	



ERSTE GÄNGE

ERSTE GÄNGE MIT MEERESFRÜCHTEN

Spaghetti mit echten Venusmuscheln	€ 9,00
Spaghetti mit Muscheln und Tomaten	€ 7,00
Troccoli mit dem Duft des Meeres	€ 11,00
Risotto mit Meeresfrüchten (minimum zwei portionen)	€ 12,00
Der Großmutter gewidmet: Linguine mit Steinpilzen und Garnelen	€ 12,00
Oasiim Meer: Frischer Nudeltroccoli mit roten Garnelen, Tomate und frisches Basilikum	€ 10,00

ERSTE GERICHTE DER ERDE

Orecchiette mit Rübenspitzen, Sardellen und Chilischoten	€ 8,00
Orecchiette in einem Holzofen mit Tomaten, Basilikum und Cacioricotta gekocht	€ 8,00
Frischer Pasta Troccoli mit dem Duft von Gargano: gewürfelte Auberginen, Zucchini und Paprikaschote mit Tomaten Pachino und frisches Basilikum	€ 8,00

.....FÜR KINDER

Tortellini mit Sahne und Schinken	€ 7,00
Pasta mit frischen Tomaten	€ 6,00
Spaghetti alla carbonara	€ 8,00

...MIT RESERVIERUNG

“Tiella alla Viestana”: Reis, Kartoffeln und Muscheln	€ 12,00
Linguine mit Hummer	€ 18,00
Lasagne der Großmutter mit Fleischsoße	€ 9,00



ZWEITE GÄNGE

ZWEITE GÄNGE AUS DEM MEER

Seebraten

1.gebratener Calamari € 11,00

2.gemischt braten € 13,00

Fang unserer im Ofen gekochten Meere mit dem Duft
von Fenchel € 15,00

Gefüllte Muscheln € 8,00

Fang des Tages auf dem grill € 20,00

Fischsuppe serviert in einer Terrine mit apulischen
Brotcroutons € 22,00

Gegrilltes Schwertfischsteak mit eigenen Aromen Erde € 15,00

ZWEITE GÄNGE VON DER ERDE

Gefüllte Auberginen der Alte Weg € 8,00

Fleischfilet auf einem Bett aus frischer Rucola und
Käsestücken € 13,00

Gegrilltes Kalbfleisch € 12,00

Mailänder Schnit € 7,00

Fleischstreifen mit Knoblauch-Rosmarin-Parmesan-
Panade € 8,00

UNSERE KONTUREN

Pommes Frites € 4,00

grüner Salat € 3,50

gemischter Salat € 4,50

Beilagen des Tages vom Küchenchef ausgewählt € 5,00



UNSERE PIZZEN

DER KLASSIKER

FOCACCIA	€ 4,00
Öl, Salz, Rosmarin.	
MARINARA	€ 4,50
Tomaten, Öl, Knoblauch.	
MARGHERITA	€ 5,00
Mozzarella-Tomate.	
DIAVOLA	€ 6,00
Tomaten, Mozzarella, würzige Salami	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 7,00
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken und Champignons	
TONNO E CIPOLLA	€ 8,00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln.	
CAPRICCIOSA	€ 9,00
Tomaten, Mozzarella, gekocht, Artischocken, Oliven, Pilze.	
WURSTEL E PATATINE FRITTE	€ 8,00
Tomaten, Mozzarella, Würstchen und Pommes.	
NAPOLI	€ 7,00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern.	
PROSCIUTTO COTTO	€ 6,00
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken.	
VEGETARIANA	€ 8,00
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini und Peppers.	
4 FORMAGGI	€ 8,50
Mozzarella, gorgonzola, Emmental, caciocavallo.	



DIE SPEZIALITÄTEN

BUFALINA	€ 9,00
Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, roher Schinken..	
CALZONE	€ 9,00
Tomaten, Mozzarella, gekocht Schinken und Champignons.	
CALZONE OASI	€ 9,00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, geräucherte Provola..	
OASI	€ 8,00
Tomaten, Mozzarella, würzige Salami und Caciocavallo.	
PAPOSCIA	€ 10,00
Frische Tomaten, frischer Mozzarella, gekochter Schinken, frische Rucola, Parmesanflocken.	
SALSICCIA E FRIARELLI	€ 8,00
Tomaten, Mozzarella, Wurst, Friarelli.	
PESCATORA	€ 11,00
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte.	
CRUDAIOLA	€ 12,00
Frische Kirschtomaten, frischer, roher Mozzarella, Rucola und Parmesan.	
DONNA FILOMENA	€ 12,00
Mozzarella, geräucherte Provola, Kartoffeln, Speck.	



DESSERT

Tiramisù	€ 4,00
Zitronensorbet auf dem Gargano	€ 3,50
hausgemachte Marmeladentarte	€ 4,00
Obstsalat mit Eis	€ 4,00
Schwarzer oder weißer Trüffel	€ 4,00
“Cannarutizz” des Tages	€ 4,50

GETRÄNKE

Sekt Weißwein des Hauses (1/2 l o 1 l)	€ 5,00- 8,00
Rotwein des Hauses (1/2 l o 1 l)	€ 5,00- 8,00
Bier vom Fass 0.2	€ 2,50
Bier vom Fass 0.4	€ 4,50
Cola vom Fass 0.30	€ 3,00
Stilles und sprudelndes Wasser	€ 2,00
Coca-fanta-sprite glass	€ 2,50

Servizio e Coperto € 1,50



Wenn Sie zusammen am Tisch sitzen, können Sie zurückkehren,
um zu repräsentieren Ein Wert, der Zeit vom üblichen Rennen
entfernt hektisch.

Unsere Küche ist nicht nur Tradition
aber das Gefühl, das versucht, das wieder
herzustellen Freude an der Einfachheit zu Hause.



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: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*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 SO₂ 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.