

## *Gli antipasti*

*Bruschetta di pane garganico con  
pomodorini e rucola dell'orto.....€ 3,50*  
*Geröstete brotscheibe mit knoblauch u. olivenöl*

*Cozze ripiene alla Viestana.....€ 6,50*  
*Gefüllt Muscheln auf viestanich hart*

*Carpaccio di pesce spada marinato al pepe rosa.....€ 8,50*  
*Carpaccio von Schwertfisch mariniert mit rosa pfeffer*

*Trilogia di verdure farcite su specchio di cipolla brasata ....€ 5,50*  
*Gemischte gefüllt gemuse*

*Antipasto Mare misto.....€ 12,00*  
*Gemischt Meeres Vorspeise*

*Insalata di mare.....€ 9,50*  
*Meeresfisch salad*

## *Le nostre Specialità*

### *Unsere Spezialitäten*

- Troccoli alla Pescatore*.....€ 11,00  
*Troccoli mit Meeresfrüchten*
- Cappellacci Capo Vieste (con farcia di cappesante egamberi)*..... € 9,50  
*Teigwaren gefüllt mit jakobsmuscheln und garnelen*
- Maccheroncini dello chef*.....€ 7,00  
*Maccheroncini mit tomaten sauce, hobergine, zucchini, shane*
- Orecchiette alle cime di rape*.....€ 7,00  
*Orecchiette mit rubensspitzen*
- Orecchiette alla viestana*.....€ 7,50  
*Orecchiette mit tomate, basilikum und mozzarella*
- Gnocchetti della casa con gamberi, porcini, vongole*.....€ 8,50  
*Kleine Klößchen mit garnelen, stein pilzen, Venusmuscheln*
- Risotto allo scoglio*.....€ 8,50  
*Risotto mit Meeresfrüchten*
- Spaghetti alle vongole veraci*.....€ 8,50  
*Spaghetti mit Venusmuscheln*
- Lasagne al forno*.....€ 7,00  
*lasagne*
- Cavatelli alla pastorella (pomodoro, rucolca e cioricotta)*.....€ 7,50  
*Frische Nudeln mit tomatensouce, rucola u. Frischkäse*
- Penne all'arrabbiata*.....€ 5,50  
*Nudeln in scharfer tomaten Sauce*
- Tagliolini marinari al nero di seppia*.....€ 8,50  
*Marinari- nudeln in schwarz mit tintefisch, garnelen, muscheln*

## *Cucina con prodotti a km 0* *Küche Produkte bei km 0*

- Pepata di cozze*.....€ 8,50  
*Miesmuscheln in Weißweinsauce und pfeffer*
- Frittura di paranza (pescato del giorno)*.....€ 10,00  
*Fischfritture (fang des tages)*
- Caciocavallo podolico del Gargano alla brace*.....€ 6,50  
*Südtalienischer Käse, der Fäden zieht vom gri*
- Sformato di melanzane e zucchine*..... € 7,50  
*Auberginen und zucchini auflauf*
- Caprese (mozzarella e pomodori)*..... € 5,50  
*Mozzarella aus Büffelmilch mit tomaten und oregano*
- Orata di Mattinata alla griglia (allevate in mare)*..... € 9,50  
*GegrilltGoldbrasse von Mattinata (Zuchtfisch im meer)*

## Secondi piatti Main courses

*Treccia di spigola mollicata alle erbe con verdure.....€ 10,00*  
*Breaded fillet of sea bass with herbs and vegetables*

*Il rombo al forno con patate alle spezie (min.2 pers.).....€ 45,00*  
*Baked turbot with spiced potatoes (min. 2 pers.)*

*\*Frittura mista di calamari e gamberi.....€ 13,50*  
*Deep-fried squids and shrimps*

*Grigliata di pesce e crostacei.....€ 17,50*  
*Grilled fishes and shellfishes*

*\*Spiedini di pesce.....€ 10,50*  
*Grilled seafood skewers*

*La zuppa di pesce (su prenotazione).....€ 30,00*  
*Fish soup (by reservation)*

*Pescato del giorno al kg.....€ 45,00*  
*Fish of the day per kilo*

*Entrecote di manzo alla brace.....€ 12,00*  
*Grilled beef entrecote*

*Grigliata mista di carne.....€ 12,50 G*  
*Grilled meats*

*Costoletta di maiale alla griglia.....€ 8,00*  
*Grilled pork ribs*

*Salsiccia alla griglia.....€ 7,50*  
*Grilled sausage*

*N.B. in alcuni giorni dei prodotti possono essere surgelati \**  
*Some days some products may be frozen*

## Contorni

Beilagen

<i>Verdure alla griglia</i> .....	€ 3,50
<i>Gemüse gegrillt</i>	
<i>Patate fritte</i> .....	€ 3,50
<i>Pommes frittiert</i>	
<i>Crocchette</i> .....	€ 3,50
<i>Kartoffelkroketten</i>	
<i>Insalata mista Capo Vieste (Grande)</i> .....	€ 6,00
<i>Gemischter salat Capo Vieste (Piccola)</i> .....	€ 4,50
<i>Insalata verde</i> .....	€ 3,00
<i>Grüner Salat</i>	
<i>Insalata di pomodori</i> .....	€ 3,00
<i>Tomaten salat</i>	

## Dessert

<i>Sorbetteria di Ranieri</i> .....	€ 3,50
<i>Dolci della casa</i> .....	€ 4,00
<i>Gran cocco Ranieri</i> .....	€ 4,00
<i>Tiramisù della Casa</i> .....	€ 4,00
<i>Sorbetto della Casa</i> .....	€ 3,50
<i>Profiteroles</i> .....	€ 3,50