



LA VELA

BAR & RESTAURANT

Menù pranzo (12:30-15:00)

Lunch menu (from 12:30 to 3 o'clock)

ANTIPASTI E INSALATE STARTERS AND SALADS

FANTASIA DI MARE** TIEPIDA CON SENTORE DI OLIO EVO E LIME 2-4-8-9-14	€ 24
<i>POLPO, CALAMARI, GAMBERI, VONGOLE E COZZE</i>	
WARM SEAFOOD MEDLEY** WITH A HINT OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND LIME 2-4-8-9-14	
<i>Octopus, Calamari, Shrimp, Clams, and Mussels</i>	
TARTAR DI TONNO**, SEDANO E AVOCADO 4-8-9-12-14	€ 26
TUNA TARTARE** WITH CELERY AND AVOCADO 4-8-9-12-14	
SOTTILE DI PROSCIUTTO TOSCANO, PECORINO DI PIENZA E MELONE 7-8-12	€ 22
THINLY SLICED TUSCAN PROSCIUTTO, PECORINO CHEESE FROM PIENZA, AND MELON 7-8-12	
BURRATA DI BUFALA, RUCOLA, POMODORINI, ORIGANO 7	€ 20
BUFFALO BURRATA WITH ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES, OREGANO, AND BASIL 7	
PANZANELLA MEDITERRANEA 1-8-9-12 	€ 18
<i>FRESELLA, POMODORINI, OLIVE LECCINO, CIPOLLA ROSSA, ORIGANO, BASILICO, FIOR DI CAPPERI, OLIO EVO E ACETO</i>	
MEDITERRANEAN PANZANELLA 1-8-9-12 	
<i>FRISELLA BREAD, CHERRY TOMATOES, LECCINO OLIVES, RED ONION, OREGANO, BASIL, CAPER BUDS, EVO OIL, AND VINEGAR</i>	
INSALATONA DI GAMBERI* 2-9	€ 22
<i>GAMBERI COTTI AL VAPORE, MISTICANZA, FINOCCHI, CAROTE E AGRUMI</i>	
SHRIMP* SALAD 2-9	
<i>STEAMED SHRIMP, MIXED GREENS, FENNEL, CARROTS, AND CITRUS FRUITS</i>	
INSALATONA DI POLPO* 9-14	€ 22
<i>POLPO COTTO AL VAPORE, POMODORINI, SEDANO, OLIVE LECCINO, MISTICANZA</i>	
OCTOPUS* SALAD 9-14	
<i>STEAMED OCTOPUS, CHERRY TOMATOES, CELERY, LECCINO OLIVES, AND MIXED GREENS</i>	
COMPOSIZIONE D' INSALATA, VERDURE CROCCANTI E POMODORINI 9 	€ 10
<i>MISTICANZA, CAROTE, FINOCCHI, SEDANO, CETRIOLI, POMODORINI</i>	
MIXED SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES AND CHERRY TOMATOES 9 	
<i>Mixed Greens, Carrots, Fennel, Celery, Cucumbers, Cherry Tomatoes</i>	

LA VELA
BAR & RESTAURANT

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE* , OLIO, AGLIO, PEPERONCINO E PREZZEMOLO 1-4-8-9-12-14	€ 26
SPAGHETTI WITH CLAMS*, OLIVE OIL, GARLIC, CHILI, AND PARSLEY 1-4-8-9-12-14	
PACCHERI AL RAGU' DI MARE** E LIMONE BIO 1-2-4-8-9-12-14	€ 28
PACCHERI PASTA WITH SEAFOOD** RAGÙ AND ORGANIC LEMON 1-2-4-8-9-12-14	
ZUPPETTA LEGGERA DI ORTAGGI E VERDURE DI PRIMAVERA 8 	€ 24
LIGHT SOUP WITH SPRING VEGETABLES AND GREENS 8 	

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

PESCATI DEL GIORNO* PER DUE O PIU' PERSONE COTTI INTERI:	€ 10 ALL'ETTO
• ALLA GRIGLIA CON VERDURE 4-8	
• ALLA MEDITERRANEA CON PATATE, OLIVE LECCINO, SEMI DI FINOCCHIO E POMODORINI 4-8-9-12	
CATCH OF THE DAY* , WHOLE FISH COOKED FOR 2 OR MORE PEOPLE – PRICE PER 100G:	
• GRILLED WITH VEGETABLES 4-8	
• MEDITERRANEAN STYLE WITH POTATOES, OLIVES, FENNEL SEEDS, AND CHERRY TOMATOES 4-8-9-12	
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI* , VERDURE CROCCANTI E SALSA TARTARA 1-2-3-4-7-8-9-12-14	€ 24
FRIED SHRIMP AND CALAMARI*, CRUNCHY VEGETABLES, AND TARTARA SAUCE 1-2-3-4-7-8-9-12-14	
TRANCIO DI OMBRINA* GRATINATA AL PANE MEDITERRANEO CON MISTICANZA 1-4-8-12	€ 26
GRATINEED AMBERJACK* FILLET WITH MEDITERRANEAN BREAD CRUMBS AND MIXED GREENS 1-4-8-12	
CARCIOFO CROCCANTE* 1-8-9 	€ 24
INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI E CREMA DI AVOCADO	
CRISPY ARTICHOKE* FILLET 1-4-8-12 	
WITH ARUGULA SALAD, CHERRY TOMATOES, AND AVOCADO CREAM	
TAGLIATA DI CUBEROL** DI MANZO 8	€ 26
COTTA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO	
GRILLED CUBEROLL** BEEF TAGLIATA 8	
WITH ROSEMARY POTATOES	



LA VELA

BAR & RESTAURANT

CONTORNI SIDE DISHES

PATATE FRITTE* 1-3-7-8-9	€ 7
FRENCH FRIES* 1-3-7-8-9	
PATATE AL FORNO 8	€ 7
OVEN-BAKED POTATOES 8	
VERDURE ALLA GRIGLIA 8	€ 7
GRILLED VEGETABLES 8	
MISTICANZA CON VERDURE CROCCANTI E POMODORINI 9	€ 7
MIXED GREENS WITH CRUNCHY VEGETABLES AND CHERRY TOMATOES 9	
INSALATA DI POMODORINI	€ 7
CHERRY TOMATO SALAD	
INSALATA DI CETRIOLI	€ 7
CUCUMBER SALAD	

DOLCI DESSERTS

COMPOSIZIONE DI FRUTTA 	€ 10
FRESH FRUIT PLATTER 	
TIRAMISU' AL BICCHIERE* 1-3-7-8-12	€ 10
TIRAMISU IN A GLASS* 1-3-7-8-12	
FRAGOLE, YOGURT, LIMONE E CROCCANTE DI CANTUCCI 1-3-7-8-12	€ 10
STRAWBERRIES, YOGURT, LEMON, AND CRUNCHY CANTUCCI CRUMBLE 1-3-7-8-12	

Menù pizzeria (da Mercoledì a Lunedì)
Pizza menue (from Wednesday to Monday)

**!! INFORMIAMO CHE LA PIZZERIA APRIRÀ IL 20.04. COL SERVIZIO
SERALE E D'ASPORTO!!**

MARINARA CON ALICI 1-4-8	€ 12
<i>POMODORO, ALICI, AGLIO, POMODORINI, ORIGANO E BASILICO</i>	
MARINARA PIZZA WITH ANCHOVIES 1-4-8	
<i>TOMATO, ANCHOVIES, GARLIC, CHERRY TOMATOES, OREGANO, AND BASIL</i>	
MARGHERITA 1-7	€ 12
<i>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIO EVO E BASILICO</i>	
MARGHERITA PIZZA 1-7	
<i>TOMATO, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, EVO OIL, AND BASIL</i>	
MARGHERITA CON BUFALA 1-7	€ 14
<i>POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALO, OLIO EVO E BASILICO</i>	
MARGHERITA PIZZA WITH BUFFALO MOZZARELLA 1-7	
<i>TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, EVO OIL, AND BASIL</i>	
VULCANO 1-7-8-12	€ 14
<i>POMODORO, SALAME PICCANTE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE BASILICO</i>	
VULCANO PIZZA 1-7-8-12	
<i>TOMATO, SPICY SALAMI, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, AND BASIL</i>	
RUCOLOTTA 1-7-8-12	€ 15
<i>BASE FOCACCIA, BURRATA, POMODORINI SOTT'OLIO, RUCOLA, OLIO EVO</i>	
RUCOLOTTA 1-7-8-12	
<i>FOCACCIA BASE, BURRATA, SUN-DRIED TOMATOES, ROCKET SALAD, AND EVO OIL</i>	
SALSICCIA E FRIARIELLI 1-7-8-12	€ 15
<i>MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, SALSICCIA, FRIARIELLI</i>	
"SALSICCIA & FRIARIELLI" 1-7-8-12	
<i>MOZZARELLA, SMOKED PROVOLA CHEESE, SAUSAGE, AND BROCCOLI RABE</i>	
VEGETARIANA 1-5-7-8-12	€ 13
<i>FIOR DI LATTE, VERDURE COTTE AL FORNO, POMODORINI, PINOLI E BASILICO</i>	
VEGETARIAN PIZZA 1-5-7-8-12	
<i>FIOR DI LATTE MOZZARELLA, ROASTED VEGETABLES, CHERRY TOMATOES, PINE NUTS, AND BASIL</i>	



LA VELA

BAR & RESTAURANT

AMERICANA 1-3-5-7-8-9-10-12 € 14

FIOR DI LATTE, WUSTEL E PATATINE FRITTE

AMERICANA PIZZA 1-3-5-7-8-9-10-12

FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SAUSAGES, AND FRENCH FRIES

CAPRICCIOSA 1-5-7-8-9-10-12 € 15

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI, FUNGHI PORCINI E OLIVE LECCINO

"CAPRICCIOSA" PIZZA 1-5-7-8-9-10-12

TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, ARTICHOKE, PORCINI MUSHROOMS, AND LECCINO OLIVES

TONNO E CIPOLLA 1-4-7 € 14

MOZZARELLA, TONNO SOTT'OLIO, CIPOLLA ROSSA, OLIVE LECCINO E BASILICO

TUNA & ONION PIZZA 1-4-7

MOZZARELLA, CANNED TUNA, RED ONION, LECCINO OLIVES, AND BASIL

QUATTRO FORMAGGI 1-5-7-8 € 15

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROVOLA, PARMIGIANO

"QUATTRO FORMAGGI" - FOUR CHEESE PIZZA 1-5-7-8

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROVOLA, AND PARMESAN

BOSCAIOLA 1-5-7-8-12 € 15

MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, FUNGHI PORCINI, SALSICCIA

"BOSCAIOLA" PIZZA 1-5-7-8-12

MOZZARELLA, SMOKED PROVOLA, PORCINI MUSHROOMS, AND SAUSAGE

SUPPLEMENTI € 1

CARCIOFINI, CAPPERI, FRIARIELLI, FUNGHI, MENLANZANE, OLIVE, PESTO, POMODORINI, RUCOLA, VERDURE MISTE, ZUCCHINE,

EXTRA TOPPINGS

ARTICHOKE, CAPERS, FRIARIELLI (BROCCOLI RABE), MUSHROOMS, EGGPLANT, OLIVES, PESTO, CHERRY TOMATOES, ROCKET, MIXED VEGETABLES, ZUCCHINI

SUPPLEMENTI € 2,5

ACCIUGHE, BUFALA, BURRATA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, PANCETTA, PROSCIUTTO COTTO, PROSCIUTTO CRUDO, PROVOLA, SALSICCIA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, TONNO SOTT'OLIO, SALSICCIA, SALAME PICCANTE

EXTRA TOPPINGS

ANCHOVIES, BUFFALO MOZZARELLA, BURRATA, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GORGONZOLA, PANCETTA, COOKED HAM, CURED HAM, PROVOLA CHEESE, SAUSAGE, PARMESAN FLAKES, TUNA IN OIL, SPICY SALAMI



LA VELA

BAR & RESTAURANT

Menù bambini

Kids menue

ZUPPA DI VERDURE* 8-9	€ 9
VEGETABLE SOUP* 8-9	
PASSATO DI VERDURE* 8-9	€ 9
VEGETABLE PUREE* 8-9	
PENNETTE AL POMODORO 1-8-9	€ 10
MINI-PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE 1-8-9	
TORTELLI* MAREMMANI AL RAGU* 1-3-6-7-8-9-12	€ 13
MINI-MAREMMIAN TORTELLI* WITH MEAT RAGÙ* 1-3-6-7-8-9-12	
GNOCCHETTI AL PESTO DI BASILICO 1-3-7-8-9	€ 13
MINI-GNOCCHI WITH BASIL PESTO 1-3-7-8-9	
COTOLETTINA DI MAIALE * CON PATATE FRITTE* 1-3-7-8	€ 15
BREADED CUTLET WITH FRENCH FRIES* CON PATATE FRITTE* 1-3-7-8	
TRANCIO DI RICCIOLA* COTTO A VAPORE CON ZUCCHINE 4	€ 18
STEAMED AMBERJACK FILLET* WITH ZUCCHINI 4	
COSCIOTTO DI POLLO DISOSSATO**COTTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO 8-12	€ 16
GRILLED BONELESS CHICKEN THIGH** WITH ROSEMARY POTATOES 8-12	

Allergeni

1.Cereali contenenti glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachidi, 6.Soia, 7.Latte e prodotti a base di latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11. Semi di sesamo, 12.Anidride solforosa e solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi

Allergens:

1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans; 3. Eggs; 4. Fish; 5. Peanuts; 6. Soy; 7. Milk and milk-based products; 8. Tree nuts; 9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame seeds; 12. Sulfur dioxide and sulfites; 13. Lupins; 14. Mollusks

* Questo ingrediente acquistato fresco che potrebbe essere stato abbattuto da noi.

* This ingredient was purchased fresh and blast chilled by us

* Questo ingrediente potrebbe essere stato acquistato abbattuto

* This ingredient may have been purchased frozen

✓ **VEGANO / VEGAN**



LA VELA

BAR & RESTAURANT

Menù cena (19:30 – 22:00)

Dinner menu (from 7:30 to 10 o'clock)

ANTIPASTI E INSALATE STARTERS AND SALADS

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI**, AGRUMI E OLIO EVO 2 € 26
RED SHRIMP TARTARE** WITH CITRUS FRUITS, MIXED GREENS, AND EVO OIL 2

POLPO*, CALAMARI*, ZUCCHINE, PATATE E MENTA 4-7-8-14 € 24
OCTOPUS*, CALAMARI*, ZUCCHINI, POTATOES, AND MINT

PANZANELLA MEDITERRANEA 1-9-12 ✓ € 18
FRESELLA, POMODORINI, OLIVE LECCINO, CIPOLLA ROSSA, ORIGANO, BASILICO, FIOR DI CAPPERI, OLIO EVO E ACETO
MEDITERRANEAN PANZANELLA 1-9-12 ✓
FRISELLA BREAD, CHERRY TOMATOES, LECCINO OLIVES, RED ONION, OREGANO, BASIL, CAPER BUDS, EVO OIL, AND VINEGAR

TARTARE DI RICCIOLA**, YOGURT, CETRIOLI E CAVIALE DI SALMONE 4-7-9 € 26
AMBERJACK TARTARE** WITH YOGURT, CUCUMBERS, AND SALMON ROE 4-7-9

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

LINGUINE, SCAMPI*, GAMBERI* E LIME 1-2-4-8-9-12 € 28
LINGUINE PASTA WITH SCAMPI*, SHRIMP*, AND LIME 1-2-4-8-9-12

PACCHERI COZZE*, POMODORINI E BASILICO 1-4-8-9-12-14 € 24
PACCHERI PASTA WITH MUSSELS*, CHERRY TOMATOES, AND BASIL 1-4-8-9-12-14

PAPPA AL POMODORO 1-8-9 ✓ € 24
CON CARCIOFI E OLIO AL ROSMARINO
PAPPA AL POMODORO 1-8-9 ✓
WITH ARTICHOKES AND ROSEMARY-INFUSED OLIVE OIL



LA VELA

BAR & RESTAURANT

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

PESCATI DEL GIORNO* PER DUE O PIU' PERSONE COTTI INTERI:

€ 10 ALL'ETTO

- *ALLA GRIGLIA CON VERDURE* 4-8
- *ALLA MEDITERRANEA CON PATATE, OLIVE LECCINO, SEMI DI FINOCCHIO E POMODORINI* 4-8-9-12

CATCH OF THE DAY*, WHOLE FISH COOKED FOR 2 OR MORE PEOPLE – PRICE PER 100G:

- *GRILLED WITH VEGETABLES* 4-8
- *MEDITERRANEAN STYLE WITH POTATOES, OLIVES, FENNEL SEEDS, AND CHERRY TOMATOES* 4-8-9-12

GRIGLIATA DI PESCI E CROSTACEILA VELA** 2-4-8

€ 28

TRANCIO DI OMBRINA, GAMBERI, SCAMPI E CALAMARI

"LA VELA" GRILLED FISH AND SHELLFISH PLATTER** 2-4-8

AMBERJACK FILLET, SHRIMP, SCAMPI, AND CALAMARI

TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO** 4-8-12

€ 26

CON INSALATA DI POMODORINI, BASILICO E CIPOLLA IN AGRO DOLCE

SEARED TUNA TAGLIATA** 4-8-12

WITH CHERRY TOMATO SALAD, BASIL, AND SWEET AND SOUR ONIONS

VERDURINE IN PASTELLA* 1-8 

€ 24

PATATE VIOLA E CREMA DI AVOCADO

BATTERED VEGETABLES* 1-8 

WITH PURPLE POTATOES AND AVOCADO CREAM

TRANCIO DI OMBRINA *COTTO IN PADELLA 4-7-8-12

€ 28

CON SOFFICE DI PATATE ALL' OLIO EVO E SCAROLA RIPASSATA

PAN-SEARED AMBERJACK FILLET*

WITH CREAMY EVO OIL MASHED POTATOES AND SAUTÉED ESCAROLE

COSCIOTTO DI POLLO** 8-12

€ 24

DISOSSATO COTTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO

GRILLED BONELESS CHICKEN THIGH** 8-12

WITH ROSEMARY POTATOES



LA VELA

BAR & RESTAURANT

CONTORNI SIDE DISHES

PATATE FRITTE* 1-3-7-8-9	€ 7
FRENCH FRIES* 1-3-7-8-9	
PATATE AL FORNO 8	€ 7
OVEN-BAKED POTATOES 8	
VERDURE ALLA GRIGLIA 8	€ 7
GRILLED VEGETABLES 8	
MISTICANZA CON VERDURE CROCCANTI E POMODORINI 9	€ 7
MIXED GREENS WITH CRUNCHY VEGETABLES AND CHERRY TOMATOES 9	
INSALATA DI POMODORINI	€ 7
CHERRY TOMATO SALAD	
INSALATA DI CETRIOLI	€ 7
CUCUMBER SALAD	

DOLCI DESSERTS

COMPOSIZIONE DI FRUTTA 	€ 10
FRESH FRUIT PLATTER 	
TIRAMISU' AL BICCHIERE* 1-3-7-8-12	€ 10
TIRAMISU IN A GLASS* 1-3-7-8-12	
TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO * 1-3-7-8-12	€ 10
MOLTEN CHOCOLATE LAVA CAKE* 1-3-7-8-12	
FRAGOLE, YOGURT, LIMONE E CROCCANTE DI CANTUCCI 1-3-7-8-12	€ 10
STRAWBERRIES, YOGURT, LEMON, AND CRUNCHY CANTUCCI CRUMBLE 1-3-7-8-12	

Menù pizzeria (da Mercoledì a Lunedì)
Pizza menue (from Wednesday to Monday)

**!! INFORMIAMO CHE LA PIZZERIA APRIRÀ IL 20.04. COL SERVIZIO
SERALE E D'ASPORTO!!**

MARINARA CON ALICI 1-4-8	€ 12
<i>POMODORO, ALICI, AGLIO, POMODORINI, ORIGANO E BASILICO</i>	
MARINARA PIZZA WITH ANCHOVIES 1-4-8	
<i>TOMATO, ANCHOVIES, GARLIC, CHERRY TOMATOES, OREGANO, AND BASIL</i>	
MARGHERITA 1-7	€ 12
<i>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIO EVO E BASILICO</i>	
MARGHERITA PIZZA 1-7	
<i>TOMATO, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, EVO OIL, AND BASIL</i>	
MARGHERITA CON BUFALA 1-7	€ 14
<i>POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALO, OLIO EVO E BASILICO</i>	
MARGHERITA PIZZA WITH BUFFALO MOZZARELLA 1-7	
<i>TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, EVO OIL, AND BASIL</i>	
VULCANO 1-7-8-12	€ 14
<i>POMODORO, SALAME PICCANTE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE BASILICO</i>	
VULCANO PIZZA 1-7-8-12	
<i>TOMATO, SPICY SALAMI, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, AND BASIL</i>	
RUCOLOTTA 1-7-8-12	€ 15
<i>BASE FOCACCIA, BURRATA, POMODORINI SOTT'OLIO, RUCOLA, OLIO EVO</i>	
RUCOLOTTA 1-7-8-12	
<i>FOCACCIA BASE, BURRATA, SUN-DRIED TOMATOES, ROCKET SALAD, AND EVO OIL</i>	
SALSICCIA E FRIARIELLI 1-7-8-12	€ 15
<i>MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, SALSICCIA, FRIARIELLI</i>	
"SALSICCIA & FRIARIELLI" 1-7-8-12	
<i>MOZZARELLA, SMOKED PROVOLA CHEESE, SAUSAGE, AND BROCCOLI RABE</i>	
VEGETARIANA 1-5-7-8-12	€ 13
<i>FIOR DI LATTE, VERDURE COTTE AL FORNO, POMODORINI, PINOLI E BASILICO</i>	
VEGETARIAN PIZZA 1-5-7-8-12	
<i>FIOR DI LATTE MOZZARELLA, ROASTED VEGETABLES, CHERRY TOMATOES, PINE NUTS, AND BASIL</i>	



LA VELA

BAR & RESTAURANT

AMERICANA 1-3-5-7-8-9-10-12 € 14

FIOR DI LATTE, WUSTEL E PATATINE FRITTE

AMERICANA PIZZA 1-3-5-7-8-9-10-12

FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SAUSAGES, AND FRENCH FRIES

CAPRICCIOSA 1-5-7-8-9-10-12 € 15

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI, FUNGHI PORCINI E OLIVE LECCINO

"CAPRICCIOSA" PIZZA 1-5-7-8-9-10-12

TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, ARTICHOKE, PORCINI MUSHROOMS, AND LECCINO OLIVES

TONNO E CIPOLLA 1-4-7 € 14

MOZZARELLA, TONNO SOTT'OLIO, CIPOLLA ROSSA, OLIVE LECCINO E BASILICO

TUNA & ONION PIZZA 1-4-7

MOZZARELLA, CANNED TUNA, RED ONION, LECCINO OLIVES, AND BASIL

QUATTRO FORMAGGI 1-5-7-8 € 15

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROVOLA, PARMIGIANO

"QUATTRO FORMAGGI" - FOUR CHEESE PIZZA 1-5-7-8

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROVOLA, AND PARMESAN

BOSCAIOLA 1-5-7-8-12 € 15

MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, FUNGHI PORCINI, SALSICCIA

"BOSCAIOLA" PIZZA 1-5-7-8-12

MOZZARELLA, SMOKED PROVOLA, PORCINI MUSHROOMS, AND SAUSAGE

SUPPLEMENTI € 1

CARCIOFINI, CAPPERI, FRIARIELLI, FUNGHI, MENLANZANE, OLIVE, PESTO, POMODORINI, RUCOLA, VERDURE MISTE, ZUCCHINE,

EXTRA TOPPINGS

ARTICHOKE, CAPERS, FRIARIELLI (BROCCOLI RABE), MUSHROOMS, EGGPLANT, OLIVES, PESTO, CHERRY TOMATOES, ROCKET, MIXED VEGETABLES, ZUCCHINI

SUPPLEMENTI € 2,5

ACCIUGHE, BUFALA, BURRATA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, PANCETTA, PROSCIUTTO COTTO, PROSCIUTTO CRUDO, PROVOLA, SALSICCIA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, TONNO SOTT'OLIO, SALSICCIA, SALAME PICCANTE

EXTRA TOPPINGS

ANCHOVIES, BUFFALO MOZZARELLA, BURRATA, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GORGONZOLA, PANCETTA, COOKED HAM, CURED HAM, PROVOLA CHEESE, SAUSAGE, PARMESAN FLAKES, TUNA IN OIL, SPICY SALAMI



LA VELA

BAR & RESTAURANT

Menù bambini

Kids menue

ZUPPA DI VERDURE* 9	€ 9
VEGETABLE SOUP* 9	
PASSATO DI VERDURE* 9	€ 9
VEGETABLE PUREE* 9	
PENNETTE AL POMODORO 1-8-9	€ 10
MINI-PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE 1-8,9	
TORTELLI* MAREMMANI AL RAGU* 1-3-6-7-8-9-12	€ 13
MINI-MAREMMIAN TORTELLI* WITH MEAT RAGÙ* 1-3-6-7-8-9-12	
GNOCCHETTI AL PESTO DI BASILICO 1-3-7-8-9	€ 13
MINI-GNOCCHI WITH BASIL PESTO 1-3-7-8-9	
COTOLETTINA DI MAIALE ** CON PATATE FRITTE* 1-3-7-8	€ 15
BREADED CUTLET** WITH FRENCH FRIES* 1-3-7-8	
TRANCIO DI RICCIOLA* COTTO A VAPORE CON ZUCCHINE 4	€ 18
STEAMED AMBERJACK* FILLET WITH ZUCCHINI 4	
COSCIOTTO DI POLLO DISOSSATO**COTTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO 8-12	€ 16
GRILLED BONELESS CHICKEN** THIGH WITH ROSEMARY POTATOES 8-12	

Allergeni

1.Cereali contenenti glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachidi, 6.Soia, 7.Latte e prodotti a base di latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11. Semi di sesamo, 12.Anidride solforosa e solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi

Allergens:

1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans; 3. Eggs; 4. Fish; 5. Peanuts; 6. Soy; 7. Milk and milk-based products; 8. Tree nuts; 9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame seeds; 12. Sulfur dioxide and sulfites; 13. Lupins; 14. Mollusks

* Questo ingrediente acquistato fresco che potrebbe essere stato abbattuto da noi.

* This ingredient was purchased fresh and blast chilled by us

* Questo ingrediente potrebbe essere stato acquistato abbattuto

* This ingredient may have been purchased chilled

 **VEGANO / VEGAN**