



LA VELA

BAR & RESTAURANT

**Benvenuti al Ristorante La Vela,
dove il profumo del mare incontra i sapori autentici della nostra cucina.
Lasciatevi guidare dal vento del gusto, in un viaggio tra tradizione e
creatività.**

**Se hai allergie o intolleranze, faccelo sapere: siamo qui per aiutarti e
consigliarti al meglio**

**Welcome to La Vela Restaurant,
where the scent of the sea meets the authentic flavours of our cuisine.
Let the wind of taste guide you on a journey through tradition and creativity.**

**If you have any allergies or intolerances, just let us know - we're here to help
and guide you**

✓ **VEGANO / VEGAN**

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

A. Questo piatto può contenere ingredienti acquistati freschi che potrebbero essere stati abbattuti da noi.

A. This dish may contain ingredients that were purchased fresh and later blast chilled by us.

B. Questo piatto può contenere ingredienti che potrebbero essere stati acquistati già abbattuti.

B. This dish may contain ingredients that may have been purchased already frozen.



LA VELA

BAR & RESTAURANT

ANTIPASTI STARTERS

TRIS DI CRUDITÉ “LA VELA” CON MISTICANZA E AVOCADO 2-4-8-12-A-B <i>TARTAR DI TONNO E AVOCADO, TARTAR DI GAMBERO ROSSO E LIME, CARPACCIO DI SALMONE MARINATO</i> “LA VELA” CRUDITÉ TRIO WITH MIXED SALAD AND AVOCADO 2-4-8-12-A-B <i>TUNA TARTARE WITH AVOCADO, RED PRAWN TARTARE WITH LIME, MARINATED SALMON CARPACCIO</i>	€ 28
SALMONE LEGGERMENTE MARINATO, ARANCIA, CACAO AMARO E PANE TOSTATO 1-4-8-B LIGHTLY MARINATED SALMON WITH ORANGE, BITTER COCOA AND TOASTED BREAD 1-4-8-B	€ 26
BATTUTO DI GAMBERI ROSSI, AGRUMI E OLIO EVO 2-8-A-B RED SHRIMP TARTARE WITH CITRUS FRUITS, MIXED GREENS, AND EVO OIL 2-8-A-B	€ 26
TARTARE DI TONNO, AVOCADO E SEDANO 4-8-9-12-14-A-B TUNA TARTARE AVOCADO AND CELERY 4-8-9-12-14-A-B	€ 26
SOTTILE DI PROSCIUTTO TOSCANO DOP 7-8-12 <i>PECORINO DI PIENZA E MELONE</i> THINLY SLICED TUSCAN PROSCIUTTO DOP 7-8-12 <i>PECORINO CHEESE FROM PIENZA AND MELON</i>	€ 22
PANZANELLA MEDITERRANEA 1-8-9-12  <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>	€ 18

INSALATONE
SALADS

COMPOSIZIONE DI INSALATA E VERDURINE CROCCANTI **€ 12**

LATTUGA, RADICCHIO, INDIVIA RICCIA, LOLLO VERDE E ROSSA, POMODORINI,
CAROTE E FINOCCHI CROCCANTI

AGGIUNTA DI:

- TONNO SOTT'OLIO + € 5
- MOZZARELLA + € 6
- MAIS + € 3
- ALICI SOTT'OLIO + € 5
- SALMONE MARINATO + € 6

MIXED SALAD COMPOSITION WITH CRUNCHY VEGETABLES

LETTUCE, RADICCHIO, CURLY ENDIVE, GREEN AND RED LOLLO, CHERRY TOMATOES,
CARROTS AND CRUNCHY FENNEL

ADD-ONS:

- TUNA IN OIL + € 5
- MOZZARELLA + € 6
- SWEET CORN + € 3
- ANCHOVIES IN OIL + € 5
- MARINATED SALMON + € 6

**MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI RAMATI, OLIVE LECCINO,
ORIGANO, BASILICO E OLIO EVO** ⁷⁻⁸ **€ 20**
**BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES, LECCINO OLIVES, OREGANO, BASIL
AND EVO OIL** ⁷⁻⁸

BURRATINA, RUCOLA, POMODORINI, ORIGANO ⁷ **€ 20**
BURRATA WITH ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES, OREGANO, AND BASIL ⁷

INSALATONA CON GAMBERI ^{2-8-9-B} **€ 24**
5 GAMBERI COTTI AL VAPORE, MISTICANZA, FINOCCHI, CAROTE E AGRUMI
SHRIMP SALAD ^{2-8-9-B}
STEAMED SHRIMP, MIXED GREENS, FENNEL, CARROTS, AND CITRUS FRUITS

INSALATONA CON POLPO ^{8-9-14-B} **€ 24**
POLPO COTTO AL VAPORE, POMODORINI, SEDANO, OLIVE LECCINO, MISTICANZA
OCTOPUS SALAD ^{8-9-14-B}
STEAMED OCTOPUS, CHERRY TOMATOES, CELERY, LECCINO OLIVES, AND MIXED GREENS



LA VELA

BAR & RESTAURANT

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE, OLIO, AGLIO, PEPERONCINO E PREZZEMOLO 1-4-8-9-12-14-A SPAGHETTI WITH CLAMS, OLIVE OIL, GARLIC, CHILI, AND PARSLEY 1-4-8-9-12-14-A	€ 26
TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA, SCAMPI, GAMBERI E LIME 1-2-3-4-8-9-12-B TAGLIATELLE PASTA WITH SCAMPI, SHRIMP, AND LIME 1-2-3-4-8-9-12-B	€ 28
FREGOLA SARDA RISOTTATA AL RAGÙ DI MARE E LIMONE BIO 1-2-4-8-9-12-14-A-B SARDINIAN FREGOLA RISOTTO-STYLE WITH SEAFOOD RAGOUT AND ORGANIC LEMON 1-2-4-8-9-12-14-A-B	€ 28
PACCHERI AL FILETTO DI POMODORO, POMODORINI E BASILICO 1-8-9  PACCHERI PASTA WITH TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATOES AND BASIL 1-8-9 	€ 18
MEZZELUNE RIPIENE DI FUNGHI PORCINI 1-3-7-8-9-B <i>CON CREMOSO DI STRACCIATELLA SALSÀ DI POMODORINI ARROSTITI</i> HALF-MOON RAVIOLI FILLED WITH PORCINI MUSHROOMS 1-3-7-8-9-B <i>WITH STRACCIATELLA CREAM AND ROASTED CHERRY TOMATO SAUCE</i>	€ 24
ZUPPETTA DI COZZE LEGGERMENTE PICCANTE ALLA 'TARANTINA' 1-4-8-9-12-14 <i>CON CROSTINI DI PANE TOSCANO</i> SPICY TARANTINA-STYLE MUSSEL SOUP 1-4-8-9-12-14 <i>WITH TUSCAN BREAD CROUTONS</i>	€ 26

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

PESCATI DEL GIORNO PER DUE O PIÙ PERSONE COTTI INTERI € 8 ALL'ETTO

ALLA GRIGLIA CON VERDURE 4-8-A

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

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

GRILLED WITH VEGETABLES 4-8-A

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

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO GRATINATO AL PANE MEDITERRANEO 1-4-7-8-9-12-A-B € 28

CON CAPONATA DI VERDURE DI STAGIONE

CATCH OF THE DAY FILLET GRATINATED WITH MEDITERRANEAN BREADCRUMBS 1-4-7-8-9-12-A-B

SERVED WITH SEASONAL VEGETABLE CAPONATA

**FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI, VERDURE CROCCANTI
E SALSA TARTARA 1-2-3-4-7-8-9-12-14-B** € 24

**FRIED SHRIMP AND CALAMARI, CRUNCHY VEGETABLES, AND
TARTARA SAUCE 1-2-3-4-7-8-9-12-14-B**

GRIGLIATA DI GAMBERONI 2-4-8-B € 26

6 GAMBERONI

GRILLED SHRIMPS 2-4-8-B

6 SHRIMPS

TONNO SCOTTATO, INSALATA DI POMODORINI E CIPOLLA IN AGRO 4-8-12-B € 28

SEARED TUNA WITH CHERRY TOMATO AND PICKLED ONION SALAD 4-8-12-B

FRITTURINA DI VERDURINE CROCCANTI 1-6-8-A € 20

PATATE VIOLA E CREMA DI AVOCADO

CRUNCHY VEGETABLES 1-6-8-A

WITH PURPLE POTATOES AND AVOCADO CREAM

COSCIOTTO DI POLLO 8-12-B € 24

DISOSSATO COTTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO

GRILLED BONELESS CHICKEN THIGH 8-12-B

WITH ROSEMARY POTATOES

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO 8-12-A-B € 26

COTTA ALLA GRIGLIA CON RUCOLA, POMODORINI E INTINGOLO ALLE ERBE MEDITERRANEE

GRILLED SIRLOIN BEEF TAGLIATA 8-12-A-B

WITH ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES AND MEDITERRANEAN HERB DIP



LA VELA

BAR & RESTAURANT

CONTORNI SIDE DISHES

CAPONATA DI VERDURE 8-9-12 ✓	€ 7
VEGETABLE CAPONATA 8-9-12 ✓	
PATATE FRITTE 1-3-7-8-9-B ✓	€ 7
FRENCH FRIES 1-3-7-8-9-B ✓	
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 ✓	

Menù pizzeria (da mercoledì a lunedì)
Pizza menu (from Wednesday to Monday)

FOCACCIA PUGLIESE <i>BASE FOCACCIA, POMODORINI, OLIVE LECCINO, OLIO EVO, ORIGANO, BASILICO</i> FOCACCIA PUGLIESE <i>FOCACCIA BASE, TOMATOES, OLIVES LECCINO, EVO OIL, OREGANO AND BASIL</i>	€ 12
MARINARA CON ALICI 1-4-8 <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>	€ 12
MARGHERITA 1-7 <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>	€ 12
VULCANO 1-7-8-12 <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>	€ 14
RUCOLOTTA 1-7-8 <i>BASE FOCACCIA, BURRATA, POMODORINI, RUCOLA, OLIO EVO</i> RUCOLOTTA 1-7-8 <i>FOCACCIA BASE, BURRATA, CHERRY TOMATOES, ROCKET SALAD, AND EVO OIL</i>	€ 15
VEGETARIANA 1-5-7-8-12 <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>	€ 14
CAPRICCIOSA 1-5-7-8-9-10-12 <i>MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI, FUNGHI PORCINI E OLIVE LECCINO</i> "CAPRICCIOSA" PIZZA 1-5-7-8-9-10-12 <i>MOZZARELLA, COOKED HAM, ARTICHOKES, PORCINI MUSHROOMS, AND LECCINO OLIVES</i>	€ 15



LA VELA

BAR & RESTAURANT

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, PANCETTA

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

MOZZARELLA, SMOKED PROVOLA, PORCINI MUSHROOMS, AND BACON

SUPPLEMENTI

€ 1

CARCIOFINI, CAPPERI, FUNGHI PORCINI, MELANZANE, ZUCCHINE, OLIVE, PESTO, POMODORINI, RUCOLA, VERDURE, CIPOLLA

EXTRA TOPPINGS

ARTICHOKES, CAPERS, MUSHROOMS, EGGPLANT, ZUCCHINI, OLIVES, PESTO, CHERRY TOMATOES, ROCKET, VEGETABLES, ONIONS

SUPPLEMENTI

€ 2,5

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

EXTRA TOPPINGS

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

DOLCI
DESSERTS

SUFLÉE AL CIOCCOLATO 1-3-5-6-7-8-11-12-B CHOCOLATE SOUFFLÉ 1-3-5-6-7-8-11-12-B	€ 10
COMPOSIZIONE DI FRUTTA  FRESH FRUIT PLATTER 	€ 10
CHEESCAKE AI FRUTTI DI BOSCO 1-3-5-6-7-8-11-12-B MIXED BERRY CHEESECAKE 1-3-5-6-7-8-11-12-B	€ 10
FRAGOLE, YOGURT, LIMONE E CROCCANTE DI CANTUCCI 1-3-7-8-12 STRAWBERRIES, YOGURT, LEMON, AND CRUNCHY CANTUCCI CRUMBLE 1-3-7-8-12	€ 10
FRAGOLE CON GELATO 1-3-5-6-7-8-11 STRAWBERRIES WITH GELATO 1-3-5-6-7-11	€ 10
VINSANTO CON CANTUCCI 1-3-5-6-7-8-10-11-12 VINSANTO WITH CANTUCCI BISCUITS 1-3-5-6-7-8-10-11-12	€ 10
COPPA DI GELATO 1-3-5-6-7-8-11 <i>TRE PALLINE</i> ICE CREAM CUP 1-3-5-6-7-8-11 <i>THREE SCOOPS</i>	€ 10
SORBETTO AL LIMONE 1-3-5-6-7-8-11 LEMON SORBET 1-3-5-6-7-8-11	€ 6
SGROPPINO 1-3-5-6-7-8-11-12 "SGROPPINO" 1-3-5-6-7-8-11-12 <i>LEMON SORBET WITH VODKA AND SPARKLING WINE</i>	€ 8



LA VELA

BAR & RESTAURANT

Menù bambini

Kids menu

PENNETTE AL POMODORO 1-8-9 	€ 10
MINI-PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE 1-8-9 	
PENNETTE AL RAGU 1-7-8-9-12-A	€ 12
MINI-PENNE WITH MEAT RAGÙ 1-7-8-9-12-A	
PENNETTE AL PESTO DI BASILICO 1-3-7-8-9 	€ 12
MINI-PENNE WITH BASIL PESTO 1-3-7-8-9 	
COTOLETTINA DI POLLO CON PATATE FRITTE 1-3-7-8-A-B	€ 15
BONELESS CHICKEN CUTLET WITH FRENCH FRIES 1-3-7-8-A-B	
FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO COTTO AL FORNO CON ZUCCHINE 4-A	€ 15
STEAMED CATCH OF THE DAY FILLET WITH ZUCCHINI 4-A	
COSCIOTTO DI POLLO DISOSSATO COTTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FRITTE 8-12-A-B	€ 15
GRILLED BONELESS CHICKEN THIGH WITH FRENCH FRIES 8-12-A-B	

Menù bambini pizzeria (da mercoledì a lunedì)

Baby Pizza menu (from Wednesday to Monday)

CAPITAN AMERICA 1-3-5-7-8-9-10-12	€ 14
<i>FIOR DI LATTE, WUSTEL E PATATINE FRITTE</i>	
CAPITAN AMERICA 1-3-5-7-8-9-10-12	
<i>FIOR DI LATTE MOZZARELLA, FRANKFURTERS, AND FRENCH FRIES</i>	
BIANCANEVE 1-7-8-9-10-12	€ 14
<i>FIOR DI LATTE E PROSCIUTTO COTTO</i>	
BIANCANEVE 1-7-8-9-10-12	
<i>FIOR DI LATTE MOZZARELLA AND COOKED HAM</i>	
NUTELLA 1-5-7-8	€ 14
<i>BASE FOCACCIA, NUTELLA</i>	
NUTELLA 1-5-7-8	
<i>FOCACCIA BASE AND NUTELLA</i>	

VINI A CALICE
WINE BY THE GLASS

Spumanti e Metodo Classico
Italian sparkling wines

PROSECCO RIVE DI SAN MICHELE <i>GLERA 100%</i>	Sommariva	€ 8
METODO CLASSICO <i>SANGIOVESE 100%</i>	Montauto	€ 14
"BRUT" DI MATTIA VEZZOLA <i>CHARDONNAY 100%</i>	Costaripa	€ 14
MAXIMUM BLANC DE BLANC <i>CHARDONNAY 100%</i>	Ferrari	€ 14
FRANCIACORTA ROSÈ <i>CHARDONNAY 65%, PINOT NERO 35%</i>	Contadi Castaldi	€ 16

Vini Bianchi
White Wines

VERMENTINO <i>VERMENTINO 100%</i> 	Montauto	€ 10
GESSAIA <i>SAUVIGNON 100%</i> 	Montauto	€ 10
GUADO AL TASSO VERMENTINO <i>VERMENTINO 100%</i>	Antinori	€ 14



LA VELA

BAR & RESTAURANT

Vini Rosati

Rosé Wines

STACCIONE <i>SANGIOVESE 100%</i> 	Montauto	€ 10
ANNA'S SECRET <i>SANGIOVESE 100%</i>	Val di toro	€ 10
SCALABRONE <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH</i>	Antinori	€ 14

Vini Rossi

Red Wines

CHIANTI DOC SANTA CRISTINA <i>SANGIOVESE, ALTRO</i>	Antinori	€ 10
CILIEGIOLO DOC MAREMMA TOSCANA <i>CILIEGIOLO 100%</i>	Sassotondo	€ 14
DOLCETTO D'ALBA <i>DOLCETTO 100%</i>	Prunotto	€ 14

Birre

Beers

HEINEKEN "O" <i>ANALCOLICO - ALCOL FREE</i>	0,33 BOTTIGLIA – BOTTLED	€ 6
CORONA	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 6
ICHNUSA NON FILTRATA	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 6
	0,2 ALLA SPINA – ON TAP	€ 4
	0,4 ALLA SPINA – ON TAP	€ 8

Acque e Sodati
Waters and Soft Drinks

LURISIA STILLE <i>STILL WATER</i>	0,75L	€ 5
LURISIA BOLLE <i>SPARKLING WATER</i>	0,75L	€ 5
ACQUA MICROFILTRATA <i>FERMA O MOSSA</i> MICROFILTERED WATER SERVED ON TAP <i>PURIFIED STILL OR SPARKLING WATER,</i>	0,75L	€ 3,5
SODATI - SOFT DRINKS <i>COCA COLA, COCA COLA ZERO, ARANCIATA, LIMONATA, TONICA</i>		€ 5

Caffè e Digestivi
Coffee, Liqueurs and Spirits

ESPRESSO <i>NORMALE, MACCHIATO O DECAFFEINATO</i>	€ 3
ESPRESSO DOPPIO <i>NORMALE, MACCHIATO O DECAFFEINATO</i>	€ 5
CAFFÈ AMERICANO	€ 4
AMARI <i>AVERNA, CYNAR, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, AMARO DEL CAPO, RAMAZZOTTI</i>	€ 6
LIQUORI <i>AMARETTO, BAILEY'S, LIMONCELLO, MIRTO, SAMBUCA</i>	€ 6
GRAPPA <i>BIANCA O BARIQUE</i>	€ 10

22/08/25