



LA VELA

BAR & RESTAURANT

Menù

Benvenuti al Ristorante La Vela, dove l'incantevole vista sul mare si fonde con i sapori autentici della nostra cucina trasportati dalla brezza marina in un viaggio tra tradizione e creatività.

Welcome to La Vela Restaurant, where the charming sea view blends with the authentic flavors of our cuisine carried by the ocean breeze on a journey between tradition and creativity.

Se sono presenti allergie o intolleranze comunicacelo, cosicché possiamo consigliarvi e guidarvi al meglio nella selezione dei piatti.

If you have any allergies or intolerances, please let us know so that we can best advise and guide you through your menu selection.

Chef Marco aggiunge quotidianamente piatti speciali per ampliare la proposta.

Chef Marco adds daily special dishes to expand the menu.



LA VELA

BAR & RESTAURANT

ANTIPASTI STARTERS

BATTUTO DI GAMBERO ROSA, AGRUMI, MISTICANZA E OLIO EVO 2-A-B PINK PRAWN TARTARE, CITRUS FRUITS, MIXED SALAD AND EVO OIL	€ 24
TARTARE DI TONNO, AVOCADO E SEDANO 4-9-12-A-B TUNA TARTARE, AVOCADO AND CELERY	€ 24
POLPO COTTO AL VAPORE, PATATE, ZUCCHINE E MENTA 14-A STEAMED OCTOPUS, POTATOES, ZUCCHINI AND MINT	€ 24
ZUPPETTA DI COZZE ALLA TARANTINA 1-14 LEGGERMENTE PICCANTE CON CROSTINI DI PANE TOSCANO TARANTINA-STYLE MUSSELS PLATE WITH CROUTONS SLIGHTLY SPICY	€ 20
BURRATINA, RUCOLA, POMODORINI, BASILICO, ORIGANO E OLIO EVO 7 BURRATA CHEESE, ROKET SALAD, CHERRY TOMATOES, BASIL, OREGANO AND OLIVE OIL	€ 18
SOTTILE DI PROSCIUTTO TOSCANO DOP E PECORINO DI PIENZA 7 THIN SLICES OF TUSCAN DOP CURED HAM AND PIENZA PECORINO CHEESE	€ 20
PANZANELLA MEDITERRANEA 1-12 ✓ FRESELLA, POMODORINI, OLIVE LECCINO, CIPOLLA ROSSA IN AGRO, ORIGANO, BASILICO, CAPPERI, OLIO EVO E ACETO MEDITERREAN PANZANELLA ✓ FRESELLA BREAD, CHERRY TOMATOES, LECCINO OLIVES, RED ONION, OREGANO, BASIL, CAPER BUDS, EVO OIL, AND VINEGAR	€ 16



LA VELA

BAR & RESTAURANT

LE NOSTRE INSALATE (SOLO A PRANZO) OUR SALADS (ONLY LUNCH)

COMPOSIZIONE DI INSALATA E VERDURINE CROCCANTI

€ 12

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

SALAD AND CRISPY VEGETABLES COMPOSITION

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

SUPPLEMENTO

MOZZARELLA DI BUFALA € 6

TONNO SOTT'OLIO € 6

EXTRA TOPPINGS

BUFFALO MOZZARELLA CHEESE € 6

TUNA IN OIL € 6

PANZANELLA MEDITERRANEA CON FILETTO DI SGOMBRO SOTT'OLIO ^{1-4-12-A}

€ 22

FILETTO DI SGOMBRO SOTT'OLIO, FRESELLA, POMODORINI, OLIVE LECCINO,
CIPOLLA ROSSA IN AGRO, ORIGANO, BASILICO, CAPPERI, OLIO EVO E ACETO

MEDITERRANEAN PANZANELLA WITH MACKEREL FILLET IN OIL

FRISELLA BREAD, CHERRY TOMATOES, LECCINO OLIVES, RED ONION, OREGANO,
BASIL, CAPER BUDS, OLIVE OIL, AND VINEGAR WITH MACKEREL FISH IN OIL

CESAR SALAD CON POLLO ^{1-3-7-12-A-B}

€ 24

PETTO DI POLLO GRIGLIATO CUORE DI LATTUGA, SALSA CESAR,
SCAGLIE DI GRANA PADANO, CROSTINI DI PANE E PANCETTA TESA CROCCANTE

CHICKEN CESAR SALAD

GRILLED CHICKEN BREAST, LETTUCE HEART, CESAR SAUCE, GRANA PADANO CHEESE,
CROUTONS AND CRISPY BACON



LA VELA

BAR & RESTAURANT

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE LUPINO E PREZZEMOLO FRESCO 1-3-4-9-12-14 € 24
SPAGHETTI WITH LUPINI CLAMS, AND FRESH PARSLEY

CAVATELLI CON GAMBERI POMODORINI E LIME 1-2-4-9-12-A-B € 24
CAVATELLI PASTA WITH PRAWNS, CHERRY TOMATOES AND LIME

FREGOLA SARDA RISOTTATA AL RAGÙ DI MARE E LIMONE BIO 1-2-4-9-12-14-A-B € 26
**RISOTTO-STYLE SARDINIAN FREGOLA WITH SEAFOOD RAGU'
AND ORGANIC LEMON**

PACCHERI AL FILETTO DI POMODORO, POMODORINI E BASILICO FRESCO 1-9  € 18
PACCHERI PASTA WITH TOMATO FILLET, CHERRY TOMATOES AND FRESH BASIL

SUPPLEMENTO

BOTTARGA DI MUGGINE €4

EXTRA TOPPINGS

MULLET BOTTARGA €4



LA VELA

BAR & RESTAURANT

SECONDI PIATTI SECOND COURSE

- PESCATO DEL GIORNO** ALL'ETTO € 8
ALLA GRIGLIA CON VERDURE 4
ALLA MEDITERRANEA CON PATATE, OLIVE LECCINO, SEMI DI FINOCCHIO E POMODORINI 4-9-12
CATCH OF THE DAY PRICE FOR 100G.
GRILLED WITH VEGETABLES 4-A
MEDITERRANEAN STYLE WITH POTATOES, OLIVES, FENNEL SEEDS, AND CHERRY TOMATOES 4-9-12-A
- TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO GRATINATO AL PANE MEDITERRANEO** 1-4--9-12-A-B € 24
CON CAPONATA DI VERDURE DI STAGIONE
CATCH OF THE DAY FILLET GRATINATED WITH MEDITERRANEAN BREADCRUMBS
SERVED WITH SEASONAL VEGETABLE CAPONATA
- FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI, VERDURE CROCCANTI, CHIPS VIOLA
E SALSA TARTARA** 1-2-3-4-12-A-B € 24
FRIED PRAWNS AND CALAMARI, CRISPY VEGETABLES, AND TARTARA SAUCE
- GRIGLIATA "LA VELA"** 2-4- A-B € 26
CON GAMBERONI, POLPO, TRANCIO DI PESCATO, MISTICANZA E SALMORIGLIO
MIXED FISH GRILL "LA VELA"
WITH PRAWNS, OCTOPUS, SLICE OF FISH, MIXED GREEN AND VINAGRETTE
- VERDURE CROCCANTI PASTELLATE** 1-12-A ✓ € 18
CON CHIPS DI PATATE VIOLA E CREMA DI AVOCADO
BUTTERD CRISPY VEGETABLES 1-12-A ✓
WITH PURPLE POTATOES AND AVOCADO CREAM
- COSCIOTTO DI POLLO** 7-12-A-B € 24
DISOSSATO COTTO ALLA GRIGLIA CON PATATE ROSOLATE E SALSA YOGURT A PARTE
GRILLED BONELESS CHICKEN THIGH
WITH ROASTED POTATOES AND YOGURT SAUCE ON SIDE
- TAGLIATA DI BISTECCA DI MANZO** A-B € 26
COTTA ALLA GRIGLIA CON VERDURE GRIGLIATE E OLIO EVO ALLE ERBE MEDITERRANEE
GRILLED SIRLOIN BEEF TAGLIATA
WITH GRILLED VEGETABLES, CHERRY TOMATOES AND MEDITERRANEAN HERB DIP



LA VELA

BAR & RESTAURANT

CONTORNI SIDE DISHES

CAPONATA DI VERDURE 9-12 ✓ VEGETABLE CAPONATA ✓	€ 7
PATATE FRITTE 1-9-B ✓ FRENCH FRIES ✓	€ 7
PATATE AL FORNO ✓ ROASTED POTATOES ✓	€ 7
VERDURE ALLA GRIGLIA ✓ GRILLED VEGETABLES ✓	€ 7
MISTICANZA CON VERDURE CROCCANTI E POMODORINI ✓ MIXED GREENS WITH CRISPY VEGETABLES AND CHERRY TOMATOES ✓	€ 7
INSALATATINA DI LATTUGA VERDE ✓ LETTUCE SALAD ✓	€ 7
INSALATA DI POMODORINI ✓ CHERRY TOMATO SALAD ✓	€ 7



LA VELA

BAR & RESTAURANT

MENU' BAMBINI KIDS MENU'

BABY PENNETTE AL POMODORO 1-9 	€ 10
MINI-PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE 1-9 	
BABY SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLE VONGOLE LUPINO SGUSCIATE 1-3-14-A	€ 16
SPAGHETTI WITH SHELLED LUPINI CLAMS 1-3-14-A	
BABY PENNETTE AL RAGU' BOLOGNESE 1-9-12-A	€ 12
MINI-PENNE WITH MEAT RAGÙ 1-9-12-A	
BABY CAVATELLI AL PESTO DI BASILICO 1-3-7-8	€ 12
MINI-CAVATELLI PASTA WITH PESTO 1-3-7-8	
BABY FETTINA DI VITELLO IMPANATA CON PATATE FRITTE 1-3-7-A-B	€ 16
BONELESS CUTLET WITH FRENCH FRIES 1-3-7-A-B	
BABY TRANCETTO DI PESCATO AL FORNO CON ZUCCHINE 4-A-B	€ 16
STEAMED CATCH OF THE DAY FILLET WITH ZUCCHINI 4-A-B	
BABY PETTO DI POLLO COTTO ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE 12-A-B	€ 14
GRILLED BONELESS CHICKEN THIGH WITH FRENCH FRIES 12-A-B	





LA VELA

BAR & RESTAURANT

Menù pizzeria (ECCETTO IL MARTEDI')

Pizza menù

(EXCEPT TUESDAY)

FOCACCIA BIANCA 1  <i>BASE FOCACCIA, OLIO EVO E ORIGANO</i> FOCACCIA  <i>FOCACCIA BREAD, EVO OIL AND OREGANO</i>	€ 8
MARINARA CON ALICI E OLIVE LECCINO 1-4 <i>POMODORO, ALICI, AGLIO, POMODORINI, OLIVE LECCINO, ORIGANO E BASILICO</i> MARINARA PIZZA WITH ANCHOVIES <i>TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, GARLIC, CHERRY TOMATOES, LECCINO OLIVES, OREGANO, AND BASIL</i>	€ 14
MARGHERITA 1-7 <i>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIO EVO E BASILICO</i> MARGHERITA PIZZA <i>TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, EVO OIL, AND BASIL</i>	€ 12
VULCANO 1-7 <i>POMODORO, SALAME PICCANTE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE BASILICO</i> VULCANO PIZZA <i>TOMATO SAUCE, SPICY SALAMI, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, AND BASIL</i>	€ 14
AMERICANA 1-6-7-8-9-10 <i>POMODORO, MOZZARELLA, WUSTEL E PATATINE FRITTE</i> AMERICANA <i>TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, FRANKFURTERS AND FRENCH FRIES</i>	€ 14
RUCOLOTTA 1-7 <i>BASE FOCACCIA, BURRATA, POMODORINI, RUCOLA, OLIO EVO</i> RUCOLOTTA <i>FOCACCIA BASE, BURRATA, CHERRY TOMATOES, ROCKET SALAD, AND EVO OIL</i>	€ 15



LA VELA

BAR & RESTAURANT

VEGETARIANA 1-7-8 € 14

FIOR DI LATTE, VERDURE COTTE AL FORNO, POMODORINI, PINOLI E BASILICO

VEGETARIAN PIZZA

FIOR DI LATTE MOZZARELLA, ROASTED VEGETABLES, CHERRY TOMATOES, PINE NUTS, AND BASIL

CAPRICCIOSA 1-7 € 15

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

"CAPRICCIOSA" PIZZA

MOZZARELLA, COOKED HAM, ARTICHOKES, 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

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

QUATTRO FORMAGGI 1-7 € 15

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROVOLA, PARMIGIANO

"QUATTRO FORMAGGI" - FOUR CHEESE PIZZA

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROVOLA, AND PARMESAN

SUPPLEMENTI € 2

CARCIOFINI, CAPPERI, FUNGHI PORCINI, VERDURE COTTE AL FORNO, OLIVE, RUCOLA, CIPOLLA ROSSA, ACCIUGHE, MOZZARELLA BUFALA, BURRATA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, PROSCIUTTO COTTO, PROSCIUTTO CRUDO, PROVOLA, SCAGLIE DI GRANA PADANO, 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 FRIE



LA VELA

BAR & RESTAURANT

☑ **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.

Coperto e servizio inclusi

Cover charge and service included