



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 comunicatecelo, 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 advice and guide you through your menu selection.

Chef Marco Cresciullo e la sua brigata aggiungono quotidianamente piatti speciali per ampliare la proposta.

Chef Marco Cresciullo and his teams adds daily special dishes to expand the menu.

Coperto e servizio inclusi

Cover charge and service included

www.lavelapuntaala.it



LA VELA

BAR & RESTAURANT

ANTIPASTI

STARTERS

BATTUTO DI GAMBERI, AGRUMI, MISTICANZA E OLIO EVO 2-B € 24
PRAWN TARTARE, CITRUS FRUITS, MIXED SALAD AND EVO OIL

TARTARE DI TONNO, SEDANO E AVOCADO 4-9-12-B € 24
TUNA TARTARE, AVOCADO AND CELERY

POLPO COTTO AL VAPORE, PATATE, ZUCCHINE E MENTA 7-14-B € 24
STEAMED OCTOPUS, POTATOES, ZUCCHINI AND MINT

ZUPPETTA DI COZZE ALLA TARANTINA 1-12-14 € 20
LEGGERMENTE PICCANTE CON CROSTINI DI PANE TOSCANO
TARANTINA-STYLE MUSSELS PLATE
WITH CROUTONS SLIGHTLY SPICY

BURRATINA, RUCOLA, POMODORINI, BASILICO, ORIGANO E OLIO EVO 7 € 20
BURRATA CHEESE, ROKET SALAD, CHERRY TOMATOES, BASIL, OREGANO AND OLIVE OIL

SOTTILE DI PROSCIUTTO TOSCANO DOP E PECORINO DI PIENZA 7 € 20
THIN SLICES OF TUSCAN DOP CURED HAM AND PIENZA PECORINO CHEESE

PROSCIUTTO TOSCANO DOP E MELONE € 20
THIN SLICES OF TUSCAN DOP CURED HAM AND MELON

PANZANELLA MEDITERRANEA CROCCANTE 1-12 ✓ € 18
PANE BIANCO TOSCANO TOSTATO, POMODORINI, OLIVE LECCINO, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA IN AGRO, ORIGANO, BASILICO, CAPPERI, OLIO EVO E ACETO
MEDITERREAN PANZANELLA ✓
TUSCAN BREAD, CHERRY TOMATOES, LECCINO OLIVES, RED ONION, OREGANO, BASIL, CAPER BUDS, EVO OIL, AND VINEGAR



LA VELA

BAR & RESTAURANT

LE NOSTRE INSALATE

OUR SALADS

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 7 € 6

TONNO SOTT'OLIO 4 € 6

EXTRA TOPPINGS

BUFFALO MOZZARELLA CHEESE

TUNA IN OIL

FILETTO DI SGOMBRO SOTT'OLIO CON PANZANELLA MEDITERRANEA 1-4-12

€ 22

FILETTO DI SGOMBRO SOTT'OLIO, PANE BIANCO TOSCANO CROCCANTE, POMODORINI,
OLIVE LECCINO, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA IN AGRO, ORIGANO, BASILICO, CAPPERI, OLIO EVO E ACETO

MEDITERRANEAN PANZANELLA WITH MACKEREL FILLET IN OIL

TUSCAN 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

€ 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 BACO



LA VELA

BAR & RESTAURANT

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

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

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

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

PACCHERI AL FILETTO DI POMODORO, POMODORINI E BASILICO FRESCO 1  € 20
PACCHERI PASTA WITH TOMATO FILLET, CHERRY TOMATOES AND FRESH BASIL

SUPPLEMENTO

BOTTARGA DI MUGGINE €4

EXTRA TOPPINGS

MULLET BOTTARGA



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	
MEDITERRANEAN STYLE WITH POTATOES, OLIVES, FENNEL SEEDS, AND CHERRY TOMATOES 4-9-12	
TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO GRATINATO AL PANE MEDITERRANEO 1-4-8-9-A	€ 24
CON CAPONATA DI VERDURE DI STAGIONE	
CATCH OF THE DAY FILLET GRATINATED WITH MEDITERRANEAN BREADCRUMBS	
SERVED WITH SEASONAL VEGETABLE CAPONATA	
FRITTURA DI GAMBERETTI E CALAMARI, VERDURE CROCCANTI, CHIPS VIOLA E SALSA TARTARA 1-2-12-B	€ 26
FRIED PRAWNS AND CALAMARI, CRISPY VEGETABLES, AND TARTARA SAUCE	
GRIGLIATA "LA VELA" 2-4- A-B	€ 26
CON GAMBERONI, POLPO, TRANCIO DI PESCATO E MISTICANZA	
MIXED FISH GRILL "LA VELA"	
WITH PRAWNS, OCTOPUS, SLICE OF FISH, MIXED GREEN	
COSCIOTTO DI POLLO 12	€ 24
DISOSSATO COTTO ALLA GRIGLIA CON PATATE ROSOLATE AL FORNO	
GRILLED BONELESS CHICKEN THIGH	
WITH ROASTED POTATOES	
TAGLIATA DI MANZO	€ 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 8-9-12 	€ 7
VEGETABLE CAPONATA 	
PATATE FRITTE 1-9-B 	€ 7
FRENCH FRIES 	
PATATE AL FORNO 	€ 7
ROASTED POTATOES 	
VERDURE ALLA GRIGLIA 	€ 7
GRILLED VEGETABLES 	
MISTICANZA CON VERDURE CROCCANTI E POMODORINI 	€ 7
MIXED GREENS WITH CRISPY VEGETABLES AND CHERRY TOMATOES 	
INSALATA DI POMODORINI 	€ 7
CHERRY TOMATO SALAD 	



LA VELA

BAR & RESTAURANT

MENU' BAMBINI

KIDS MENU'

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



LA VELA

BAR & RESTAURANT

Menù pizzeria (ECCETTO IL MARTEDÌ)

Pizza menù (EXCEPT TUESDAY)

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



LA VELA

BAR & RESTAURANT

PROVOLA E PEPE 1-7

€ 14

POMODORO, PROVOLA, POMODORINI, PEPE E BASILICO

PROVOLA CHEESE AND PEPPER

TOMATO SAUCE, PROVOLA CHEESE, CHERRY TOMATOES, PEPPER AND BASIL

VEGETARIANA 1-7-8

€ 14

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

VEGETARIAN PIZZA

MOZZARELLA, ROASTED VEGETABLES, CHERRY TOMATOES, PINE NUTS, AND BASIL

CAPRICCIOSA 1-7

€ 15

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

"CAPRICCIOSA" PIZZA

TOMATO SAUCE MOZZARELLA, COOKED HAM, ARTICHOKES, PORCINI MUSHROOMS, AND LECCINO OLIVES

TONNO E CIPOLLA 1-4-7

€ 14

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TONNO SOTT'OLIO, CIPOLLA ROSSA E BASILICO

TUNA & ONION PIZZA

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

QUATTRO FORMAGGI 1-7

€ 15

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 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 FRIES



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.



LA VELA

BAR & RESTAURANT

*Il momento
dei golosi*

Sweet moments

*I NOSTRI GELATI E DESSERT
SONO PERFETTI CON UN CALICE DI
OUR ICE CREAM AND DESSERTS
ARE PERFECT WITH GLASS OF*

MUFFATO DELLA SALA ANTINORI

€ 12

PASSITO DI PANTELLERIA

€ 10

MOSCADELLO BANFI

€ 10



LA VELA

BAR & RESTAURANT

DOLCI **DESSERTS**

TIRAMISU' AL BICCHIERE 1-3-7-8 € 10

TIRAMISU' BY GLASS

CANTUCCI E VINSANTO 1-3-5-7-8-12 € 8

CANTUCCI BISQUIT WITH VINSANTO SWEET WINE

CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO

E CRUMBLE DI CANTUCCI 1-3-5-7-8-B € 10

SWEET CARAMEL CHEESECAKE WHIT CANTUCCI CRUMBLE

BROWNIE AL CIOCCOLATO CON

GELATO ALLA VANIGLIA 1-3-5-6-7-8-11-12-B € 10

CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM

SEMIFREDDO MERINGATO CON

AMARENE 3-5-7-8-B € 10

MERINGUE CAKE WITH SOUR CHERRIE



LA VELA

BAR & RESTAURANT

GELATI E FRUTTA **ICE CREAM AND FRUIT**

COPPA DI GELATO MISTO 1-7 €10

3 PALLINE (CREMA-CIOCCOLATO-NOCCIOLA-FRAGOLA-LIMONE)

MIXED ICE CREAM CUP 3 SCOOP

COPPA AMARENATA 1-7 € 10

GELATO DI VANIGLIA E AMARENE

AMARENATA CUP

VANILLA ICE CREAM AND CHERRY SOUR

COPPA AFFOGATO AL CAFFE' 1-7 € 10

GELATO DI VANIGLIA E CAFFEE' CALDO

ICE CREAM AND HOT COFFEE CUP

VANILLA ICE CREAM AND ESPRESSO COFFEE

COPPA BAILEYS 1-7-12 € 12

GELATO DI VANIGLIA E WHISKY CREAM

BAILEYS ICE CREAM

VANILLA ICE CREAM AND WHISKY CREAM

COPPA DI FRAGOLE CON GELATO 1-7 € 10

FRESH STRAWBERRIES WITH ICE CREAM

COMPOSIZIONE DI FRUTTA 🍏 € 10

FRESH FRUIT PLATTER

COPPA DI FRAGOLE FRESCHE 🍏 € 8

FRESH STRAWBERRIES BY GLASS



LA VELA

BAR & RESTAURANT

SEMIFREDDO CROCCANTE ALLE MANDORLE 1-7-8 € 8
CRUNCHY ALMOND SEMIFREDDO

TARTUFO CHEESECAKE 1-7-8 € 8
ICE CREAM "TARTUFO" CHEESECAKE FLAVOUR

CREMA DI CAFFE' 1 € 6
COLD COFFEE CREAM

SORBETTO AL LIMONE € 6
LEMON SORBET

SGROPPINO € 8
SORBETTO LIMONE CON VODKA E SPUMANTE
LEMON SORBET WITH VODKA AND SPARKLING WINE

Allergeni

1.Cereali contenenti glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachidi, 6.Soja, 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.