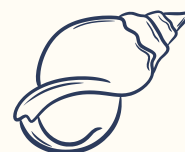


Menù estivo la vela



**Il profumo del mare,
il sole sulla pelle,
il tempo che rallenta.**



Da sempre La Vela accoglie
chi cerca il piacere delle cose autentiche:
una tavola condivisa,
un buon calice, una brezza leggera
e l'eleganza discreta delle estati italiane.

*La Vela has always been a place for those
who cherish authentic pleasures: sharing a
meal, savoring a fine glass of wine, feeling
the sea breeze, and embracing the timeless
elegance of an Italian summer.*

 la vela
Tirrenia



Crudite

GRAN PLATEAU DI MARE

€35

Crudo di mare secondo disponibilità del mercato (ostriche, scampi, gamberi, tartare)

Based on daily market availability: oysters, langoustines, red prawns and seafood tartare.

TARTARE DI TONNO

€16

Tonno fresco, cipolla agrodolce, cucunci e insalatina di stagione croccante.

Fresh Tuna with Sweet-and-Sour Red Onion, Caper Berries and Crisp Seasonal Greens

OSTRICHE FRESCHE AL PEZZO

€4

Fresh oysters - market price per oyster

Antipasti

GAMBERONI ESTIVI

€15

Gamberoni croccanti alla piastra, crema di piselli, zucchine marinate al limone e menta, pancetta croccante.

Grilled King Prawns with Pea Purée, Lemon & Mint Marinated Zucchini, and Crispy Pancetta

COZZE DEL PESCATORE

€15

Grilled King Prawns with Pea Purée, Lemon & Mint Marinated Zucchini, and Crispy Pancetta

Grilled King Prawns, Pea Purée, Lemon & Mint-Marinated Zucchini, Crispy Pancetta

INSALATA MEDITERRANEA

€13

polpo, patate, olive taggiasche, capperi e verdure croccante

Octopus, Potatoes, Taggiasca Olives, Capers and Crisp Seasonal Vegetables

Pranzi vista mare

INSALATA DELLA RIVIERA

€16

Tonno, mozzarella fresca, verdure di stagione, frutta fresca e pane croccante (a richiesta tonno fresco alla piastra)

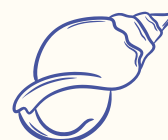
Tuna in Olive Oil, Fresh Mozzarella, Seasonal Vegetables, Fresh Fruit and Toasted Artisan Bread -(Fresh Grilled Tuna available upon request)

PINSA DELLA TERRAZZA

€12

Pinsa Romana Margherita con pomodoro italiano, fiordilatte filante e basilico fresco.

Roman Margherita Pinsa with Italian Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella and Fresh Basil



Primi

RAVIOLI ARTIGIANALI AMALFI

€20

Ravioli artigianali ripieni di cacio e pepe, bisque di crostacei, tartare di gambero rosso, mandorle tostate e profumo di limone

Handcrafted Cacio e Pepe Ravioli with Shellfish Bisque, Red Prawn Tartare, Toasted Almonds and Lemon Zest



CHITARRA AL RICCIO DI MARE

€23

Spaghetti chitarra freschi ai ricci di mare, mollica di pane croccante

Fresh Chitarra Spaghetti with Sea Urchin, Finished with Crispy Breadcrumbs

SPAGHETTO ALLE VONGOLE

€20

Spaghetti alle vongole veraci e bottarga

Spaghetti with Manila Clams and Bottarga

PACCHERI AL RAGÙ DI POLPO

€18

Paccheri freschi al ragù di polpo e pecorino

Fresh Paccheri Pasta with Slow-Cooked Octopus Ragù and Aged Pecorino

SPAGHETTO DELLA COSTIERA

€16

Spaghetti chitarra ai 3 pomodori freschi, burrata pugliese, basilico e crumblr croccante al limone.

Fresh Chitarra Spaghetti with Three-Tomato Sauce, Puglian Burrata, Fresh Basil and Crispy Lemon Crumble



Secondi

FRITTO LA VELA

€20

fritto mare croccante, calamari, mazzancolle, gamberi con verdure fresche di stagione

Crispy Fried Seafood Selection with Calamari, King Prawns, Shrimp and Seasonal Vegetables

PESCE FRESCO DI GIORNATA

€20

Trancio di pescato del giorno ,con verdura e frutta di stagione alla piastra.

Catch of the Day Steak with Grilled Seasonal Vegetables and Fresh Fruit

TONNO AL SESAMO

€20

Tonno scottato con sesamo, verdure di stagione e salsa teriyaki

Sesame-Crusted Seared Tuna with Seasonal Vegetables and Teriyaki Sauce

POLPO CROCCANTE

€18

Polpo croccante alla piastra, pomodori arrosto e pesto di basilico fresco.

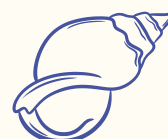
Crispy Grilled Octopus with Roasted Tomatoes and Fresh Basil Pesto

COSTOLETTA CROCCANTE ALLA MILANESE

€20

costoletta di maiale con osso , alla milanese , impanata con i grissini e vestita con rucola e pomodorini.

Bone-In Milanese Pork Chop, Breaded with Artisan Breadsticks, Topped with Arugula and Cherry Tomatoes



Vini Bianchi

Vermentino AIA VECCHIA , Bolgheri **€6 €25**
Vermentino Antinori , Bolgheri ,Toscana **€32**
Muller thurgau Alto Adige DOC Cantina Terlan **€35**
Gewustraminer Alto Adige DOC Cantina Terlan **€35**
Chardonnay Alto Adige DOC Cantina Terlan **€35**
Pinot Grigio Alto Adige DOC Cantina Terlan **€35**
Villa Antinori-Blend di uve (pinot/trebbiano/malvasia) **24€**
Greco di Tufo,Feudi San Gregori,Campania **30€**
Falanghina campana **30€**
Donnafugata, Anthilia,sicilia **30€**

Vini Rossi

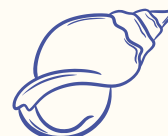
Lagone Aia Vecchia **6€/30€**
Chianti, Tenuta Moriano, Toscana **6€/25€**
Pinot Nero, ST. Michel Appiano **€30**
Ripasso Superiore della Valpolicella, Speri **€40**

Vini Bollicine Rosé

Scalambrone, Antinori , Bolgheri **€35**
Berlucchi rosè Franciacorta **40€**
Lagrein rosè, cantina Terlan **35€**

Bollicine

Cà del Bosco **€80**
Marchese Antinori Cuveè Royal-franciacorta **€50**
Bellussi Brut **€30**
Berlucchi Franciacorta **10€ €35**
Moët & Chandon, réserve impériale **€120**
Veuve Clieqout, Brut **€160**
Ruinart, Brut **€150**



Dessert

SOGNO D'ESTATE

8

Pere al vino vermentino , crumble al cacao, gelato artigianale al fior di latte e menta fresca .

GELATO ARTIGIANALE LA VELA

6

preparato ogni giorno nel nostro laboratorio , tre gusti a scelta

TORTA DEL GIORNO,

6

tutti giorni la nostra cucina prepara diverse torte artigianali che verranno accontagnate di gelato al caramelo salato o fior di latte.

IL GRANDE CLASSICO ITALIANO

6

secondo la preparazione del giorno.

Amari, liquori e vino dolce



SGROPPINO / SORBETTO ARTIGIANALE AL LIMONE

5

JEFFERSON AMARO PREMIUM

7

AMARO DEL CAPO

5

MONTENEGRO

5

LIMONCELLO

5

MIRTO

5

MOSCATO PANTELLERIA

5

VINSANTO

5

SAMBUCA

5

BAILEYS

5

GRAPPA BIANCA

5

GRAPPA BARRICATA 903

6

GRAPPA SEGNANA DEL TRENTINO

6

WHISKY OBAN

14

WHISKY LAPHROAIG

10

TEQUILA CASAMIGOS

10

