



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**



LA VELA

BAR & RESTAURANT

LUNCH



LA VELA

BAR & RESTAURANT

COPERTO E SERVIZIO INCLUSI

SERVICE AND COVER CHARGE INCLUDED

✓ 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

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-A-B € 24
POLPO, CALAMARI, GAMBERI, VONGOLE E COZZE
WARM SEAFOOD MEDLEY WITH A HINT OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND LIME 2-4-8-9-14-A-B
Octopus, Calamari, Shrimp, Clams, and Mussels
- TARTAR DI TONNO, AVOCADO E SEDANO** 4-8-9-12-14-A-B € 26
TUNA TARTARE AVOCADO AND CELERY 4-8-9-12-14-A-B
- 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-V-12 € 18
FRESELLA, POMODORINI, OLIVE LECCINO, CIPOLLA ROSSA, ORIGANO, BASILICO, FIOR DI CAPPERI, OLIO EVO E ACETO
MEDITERRANEAN PANZANELLA 1-8-V-12
FRISELLA BREAD, CHERRY TOMATOES, LECCINO OLIVES, RED ONION, OREGANO, BASIL, CAPER BUDS, EVO OIL, AND VINEGAR
- INSALATONA DI GAMBERI** 2-9-B € 24
GAMBERI COTTI AL VAPORE, MISTICANZA, FINOCCHI, CAROTE E AGRUMI
SHRIMP SALAD 2-9-B
STEAMED SHRIMP, MIXED GREENS, FENNEL, CARROTS, AND CITRUS FRUITS
- INSALATONA DI POLPO** 9-14-B € 24
POLPO COTTO AL VAPORE, POMODORINI, SEDANO, OLIVE LECCINO, MISTICANZA
OCTOPUS SALAD 9-14-B
STEAMED OCTOPUS, CHERRY TOMATOES, CELERY, LECCINO OLIVES, AND MIXED GREENS

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	€ 24
ORECCHIETTE AL RAGÙ DI MARE E LIMONE BIO 1-2-4-8-9-12-14-A-B ORECCHIETTE PASTA WITH SEAFOOD RAGÙ AND ORGANIC LEMON 1-2-4-8-9-12-14-A-B	€ 26
PACCHERI AL FILETTO DI POMODORO, POMODORINI E BASILICO 1-8-9  PACCHERI PASTA WITH TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATOES AND BASIL 1-8-9 	€ 18

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

PESCATI DEL GIORNO PER DUE O PIU' PERSONE COTTI INTERI 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	€ 8
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI, VERDURE CROCCANTI E SALSA TARTARA 1-2-3-4-7-8-9-12-14-B FRIED SHRIMP AND CALAMARI, CRUNCHY VEGETABLES, AND TARTARA SAUCE 1-2-3-4-7-8-9-12-14-B	€ 24
GRIGLIATA DI PESCI E CROSTACEI "LA VELA" 2-4-8-A-B TRANCIO DI OMBRINA, GAMBERI, SCAMPI E CALAMARI "LA VELA" GRILLED FISH AND SHELLFISH PLATTER 2-4-8-A-B AMBERJACK FILLET, SHRIMP, LANGOUSTINE AND CALAMAR	€ 32
CROCCANTE DI CECI E PATATE 1-6-8-A  INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI E CREMA DI AVOCADO CRISPY CHICKPEA AND POTATOES 1-6-8-A  WITH ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES, AND AVOCADO CREAM	€ 20
COSCIOTTO DI POLLO 8-12-B DISOSSATO COTTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO GRILLED BONELESS CHICKEN THIGH 8-12-B WITH ROSEMARY POTATOES	€ 24



LA VELA

BAR & RESTAURANT

CONTORNI

SIDE DISHES

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	

DOLCI

DESSERTS

COMPOSIZIONE DI FRUTTA V.V.	€ 10
FRESH FRUIT PLATTE V.V.	
TROPICANA 1-3-5-6-7-8-11-B	€ 10
TROPICANA 1-3-5-6-7-8-11-B	
PANNA COTTA, ARANCIA E PINOLI 7-8	€ 10
PANNA COTTA WITH ORANGE AND PINE NUTS 7-8	
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 bambini (a pranzo e cena tutti i giorni)

Kids menu (every day for lunch and dinner)

PENNETTE AL POMODORO 1-8-9 MINI-PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE 1-8-9	€ 10
PENNETTE AL RAGU 1-7-8-9-12-B MINI-PENNE WITH MEAT RAGÙ 1-3-6-7-8-9-12-A-B	€ 12
PENNETTE AL PESTO DI BASILICO 1-3-7-8-9 MINI-PENNE WITH BASIL PESTO 1-3-7-8-9	€ 10
COTOLETTINA DI MAIALE CON PATATE FRITTE 1-3-7-8-A-B BONELESS PORK CUTLET WITH FRENCH FRIES 1-3-7-8-A-B	€ 15
TRANCIO DI OMBRINA COTTO AL FORNO CON ZUCCHINE 4-B BAKED SHI DRUM FILLET WITH ZUCCHINI 4-B	€ 18
COSCIOTTO DI POLLO DISOSSATO COTTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO 8-12-A-B GRILLED BONELESS CHICKEN THIGH WITH ROSEMARY POTATOES 8-12-A-B	€ 15

Menù bambini pizzeria (da mercoledì a lunedì pranzo e cena)

Baby Pizza menu (from Wednesday to Monday lunch and dinner)

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



LA VELA

BAR & RESTAURANT

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

FOCACCIA PUGLIESE	€ 12
<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>	
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>	
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>	
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>	
CAPRICCIOSA 1-5-7-8-9-10-12	€ 15
<i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI, FUNGHI PORCINI E OLIVE LECCINO</i>	
"CAPRICCIOSA" PIZZA 1-5-7-8-9-10-12	
<i>TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, ARTICHOKES, PORCINI MUSHROOMS, AND LECCINO OLIVES</i>	
TONNO E CIPOLLA 1-4-7	€ 14
<i>MOZZARELLA, TONNO SOTT'OLIO, CIPOLLA ROSSA, OLIVE LECCINO E BASILICO</i>	
TUNA & ONION PIZZA 1-4-7	
<i>MOZZARELLA, CANNED TUNA, RED ONION, LECCINO OLIVES, AND BASIL</i>	



LA VELA

BAR & RESTAURANT

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 MISTE COTTE AL FORNO, CIPOLLE

EXTRA TOPPINGS

ARTICHOKES, CAPERS, PORCINI MUSHROOMS, EGGPLANT, ZUCCHINI, OLIVES, PESTO, CHERRY TOMATOES, ROCKET, MIXED ROASTED 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, 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

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
METODO CLASSICO PAS DOSE' <i>PINOT NERO 100%</i>	Monsuppello	€ 12
FRANCIACORTA <i>CHARDONNAY 100%</i>	Antinori	€ 14
MAXIMUM BLANC DE BLANC <i>CHARDONNAY 100%</i>	Ferrari	€ 14

Vini Bianchi White Wines

VERMENTINO <i>VERMENTINO 100%</i> 	Montauto	€ 10
GESSAIA  <i>SAUVIGNON 100%</i>	Montauto	€ 10
MÜLLER THURGAU <i>MÜLLER THURGAU 100%</i>	St Michael Eppan	€ 12
PINOT GRIGIO <i>PINOT GRIGIO 100%</i>	St Michael Eppan	€ 12

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

SERRATA <i>SANGIOVESE, ALICANTE</i>	Mazzei	€ 10
PINOT NERO <i>PINOT NERO 100%</i>	Montauto	€ 12
POGGIO LOMBRONE <i>CILIEGIOLO 100%</i>	ColleMassari	€ 16
DOLCETTO D'ALBA <i>DOLCETTO 100%</i>	Prunotto	€ 14



LA VELA

BAR & RESTAURANT

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>	0,75L	€ 3,5
MICROFILTERED WATER SERVED ON TAP <i>PURIFIED STILL OR SPARKLING WATER,</i>		
SODATI - SOFT DRINKS		€ 5
<i>COCA COLA, COSA COLA ZERO, ARANCIATA, LIMONATA, TONICA</i>		



LA VELA

BAR & RESTAURANT

Caffè e Digestivi

Coffee, Liqueurs and Spirits

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

21/05/25

www.lavelapuntaala.it



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**



LA VELA

BAR & RESTAURANT

DINNER



LA VELA

BAR & RESTAURANT

COPERTO E SERVIZIO INCLUSI

SERVICE AND COVER CHARGE INCLUDED

 **VEGAN / 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

Menù cena (19:30 – 22:00)

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

ANTIPASTI

STARTERS

- BATTUTO DI GAMBERI ROSSI, AGRUMI E OLIO EVO** 2-A-B € 26
RED SHRIMP TARTARE WITH CITRUS FRUITS, MIXED GREENS, AND EVO OIL 2-A-B
- POLPO, CALAMARI, ZUCCHINE, PATATE E MENTA** 4-7-8-14-B € 24
OCTOPUS, CALAMARI, ZUCCHINI, POTATOES, AND MINT 4-7-8-14-B
- PANZANELLA MEDITERRANEA**  9-12 € 18
FRESELLA, POMODORINI, OLIVE LECCINO, CIPOLLA ROSSA, ORIGANO, BASILICO, FIOR DI CAPPERI, OLIO EVO E ACETO
- MEDITERRANEAN PANZANELLA**  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-A-B € 26
AMBERJACK TARTARE WITH YOGURT, CUCUMBERS, AND SALMON ROE 4-7-9-A-B

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- LINGUINE, SCAMPI, GAMBERI E LIME** 1-2-4-8-9-12-B € 28
LINGUINE PASTA WITH SCAMPI, SHRIMP, AND LIME 1-2-4-8-9-12-B
- PACCHERI COZZE, POMODORINI E BASILICO** 1-4-8-9-12-14-A € 24
PACCHERI PASTA WITH MUSSELS, CHERRY TOMATOES, AND BASIL 1-4-8-9-12-14-A
- PAPPA AL POMODORO**  1-8-9 € 18
CON PORCINI E OLIO AL ROSMARINO
- PAPPA AL POMODORO**  1-8-9
WITH PORCINI MUSHROOMS AND ROSEMARY-INFUSED OLIVE OIL



LA VELA

BAR & RESTAURANT

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

PESCATI DEL GIORNO PER DUE O PIU' 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 FOR 100G:

GRILLED WITH VEGETABLES 4-8-A

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

GRIGLIATA DI PESCI E CROSTACEI "LA VELA" 2-4-8-A-B € 32

TRANCIO DI OMBRINA, GAMBERI, SCAMPI E CALAMARI

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

AMBERJACK FILLET, SHRIMP, LANGOUSTINE AND CALAMAR

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI 1-2-3-4-7-8-9-12-14-B € 24

VERDURE CROCCANTI E SALSA TARTARA

FRIED SHRIMP AND CALAMARI 1-2-3-4-7-8-9-12-14-B

CRUNCHY VEGETABLES, AND TARTARA SAUCE

VERDURINE CROCCANTI 1-3-A € 18

PATATE VIOLA E CREMA DI AVOCADO

CRUNCHY VEGETABLES 1-3-A

WITH PURPLE POTATOES AND AVOCADO CREAM

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO 8-12-A-B € 24

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

CONTORNI

SIDE DISHES

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



LA VELA

BAR & RESTAURANT

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 

TROPICANA 1-3-5-6-7-8-11-B € 10
TROPICANA 1-3-5-6-7-8-11-B

PANNA COTTA, ARANCIA E PINOLI 7-8 € 10
PANNA COTTA WITH ORANGE AND PINE NUTS 7-8

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



LA VELA

BAR & RESTAURANT

Menù bambini (a pranzo e cena tutti i giorni)

Kids menu (everyday for lunch and dinner)

PENNETTE AL POMODORO 1-8-9 MINI-PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE 1-8-9	€ 10
PENNETTE AL RAGU 1-7-8-9-12-B MINI-PENNE WITH MEAT RAGÙ 1-3-6-7-8-9-12-A-B	€ 12
PENNETTE AL PESTO DI BASILICO 1-3-7-8-9 MINI-PENNE WITH BASIL PESTO 1-3-7-8-9	€ 10
COTOLETTINA DI MAIALE CON PATATE FRITTE 1-3-7-8-A-B BONELESS PORK CUTLET WITH FRENCH FRIES 1-3-7-8-A-B	€ 15
TRANCIO DI OMBRINA COTTO AL FORNO CON ZUCCHINE 4-B BAKED SHI DRUM FILLET WITH ZUCCHINI 4-B	€ 18
COSCIOTTO DI POLLO DISOSSATO COTTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO 8-12-A-B GRILLED BONELESS CHICKEN THIGH WITH ROSEMARY POTATOES 8-12-A-B	€ 15

Menù bambini pizzeria (da mercoledì a lunedì pranzo e cena)

Baby Pizza menu (from Wednesday to Monday lunch and dinner)

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



LA VELA

BAR & RESTAURANT

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 1-7-8-12 <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>	€ 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>	€ 13
CAPRICCIOSA 1-5-7-8-9-10-12 <i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI, FUNGHI PORCINI E OLIVE LECCINO</i> "CAPRICCIOSA" PIZZA 1-5-7-8-9-10-12 <i>TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, ARTICHOKES, PORCINI MUSHROOMS, AND LECCINO OLIVES</i>	€ 15
TONNO E CIPOLLA 1-4-7 <i>MOZZARELLA, TONNO SOTT'OLIO, CIPOLLA ROSSA, OLIVE LECCINO E BASILICO</i> TUNA & ONION PIZZA 1-4-7 <i>MOZZARELLA, CANNED TUNA, RED ONION, LECCINO OLIVES, AND BASIL</i>	€ 14



LA VELA

BAR & RESTAURANT

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 MISTE COTTE AL FORNO, CIPOLLE

EXTRA TOPPINGS

ARTICHOKES, CAPERS, PORCINI MUSHROOMS, EGGPLANT, ZUCCHINI, OLIVES, PESTO, CHERRY TOMATOES, ROCKET, MIXED ROASTED 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, 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

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
METODO CLASSICO PAS DOSE' <i>PINOT NERO 100%</i>	Monsuppello	€ 12
FRANCIACORTA <i>CHARDONNAY 100%</i>	Antinori	€ 14
MAXIMUM BLANC DE BLANC <i>CHARDONNAY 100%</i>	Ferrari	€ 14

Vini Bianchi White Wines

VERMENTINO <i>VERMENTINO 100%</i> 	Montauto	€ 10
GESSAIA <i>SAUVIGNON 100%</i> 	Montauto	€ 10
MÜLLER THURGAU <i>MÜLLER THURGAU 100%</i>	St Michael Eppan	€ 12
PINOT GRIGIO <i>PINOT GRIGIO 100%</i>	St Michael Eppan	€ 12



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

SERRATA <i>SANGIOVESE, ALICANTE</i>	Mazzei	€ 10
PINOT NERO <i>PINOT NERO 100%</i>	Montauto	€ 12
POGGIO LOMBRONE <i>CILIEGIOLO 100%</i>	ColleMassari	€ 16
DOLCETTO D'ALBA <i>DOLCETTO 100%</i>	Prunotto	€ 14



LA VELA

BAR & RESTAURANT

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, COSA COLA ZERO, ARANCIATA, LIMONATA, TONICA</i>		€ 5



LA VELA

BAR & RESTAURANT

Caffè e Digestivi Coffee, Liqueurs and Spirits

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

19/05/25

www.lavelapuntaala.it