

## *Antipasti/Starters*

<p><b>Antipasto Variation “La Vela”</b> (Variation von Wachtelbrust auf Berglinsen, Scampi auf Peperonata, Carne Salata, Kammuscheln auf Mango-Chili Chutney, Büffel Mozzarella, Vitello Tonnato) <i>Chef’s variation of starters.....</i></p>	<p><b>19,50 €</b></p>
--	-----------------------

*Gebratener Oktopus auf mediterranem Cous-Cous & Tomaten-Minze Coulis* 15,50 €  
Fried octopus on mediterranean couscous and tomato-mint coulis

*Gemischte Pilze Trifolati im Parmesan-Korb & Rucola* 11,50 €  
Mixed mushrooms trifolati in parmesan basket & rocket

*Rosa gebratene Entenbruststreifen auf Ananas-Paprika-Linsen & weißem Balsamico-Dressing* 13,50 €  
Pink roasted duck breast strips on Pineapple and pepper lentis & white balsamic dressing

*Carpaccio von Bresaola mit Sellerie & Cacio Nerone (Büffel-Parmesan)* 14,50 €  
Carpaccio of Bresaola with celery and buffalo parmesan

*Gefüllte Calamaretti auf Artischocken-Kartoffeln in Tomaten-Sud* 14,50 €  
Stuffed calamaretti on artichoke potatoes in tomato sauce

*Austern Fin de Claire mit Himbeer-Essig* Pro Stück 3,50 €  
Oysters Fin de claire with raspberry vinegar

**Antipasto Misto “Classico”** **15,90 €**  
Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Vitello Tonnato, Bresaola & Cacio Nerone

Bei Fragen zu Allergenen in den Speisen, reicht Ihnen unser Servicepersonal eine gesonderte Speisekarte.

## *Suppen/Soups*

<i>Kürbiscremesuppe mit Flusskrebse</i> Pumpkin soup with crayfish	8,50 €
<i>Fischsuppe „La Vela“ mit Knoblauchbrot</i> Fishsoup „La Vela Style“ with garlic bread	13,90 €

## *Pasta*

<i>Toskanische Pasta &amp; Fagioli mit Scampi</i> Toskanische pasta fagioli & with Scampi	15,50 €
<i>Schwarze Ravioli mit Krustentieren gefüllt &amp; Limonen-Creme-Soße</i> Black ravioli stuffed with crustaceans lemon cream sauce	14,50 €
<i>Papardelle alla Norcina</i> (getrüffeltes Salsiccia Ragout mit Kümmel Aroma) Pasta with truffled salsiccia ragout with caraway flavor	13,50 €
<i>Tagliatelle mit mix Pilzen in Thymian-Parmesan-Crème-Soße</i> Tagliatelle with mushrooms in thyme-Parmesan cream sauce	12,50 €
<i>Orecchiette mit Cima di Rapa &amp; Pachino Tomaten</i> Orecchiette with Scampi di Rapa & Pachino tomatoes	11,50 €
<i>Pasta Mista ab 2 Personen</i> Pasta Mista from 2 persons	p. P. 15,50 €

Als Zwischengang bieten wir auch kleine Portionen an

**„Wie wäre es mit einem Klassiker? “**

<i>Spaghetti Carbonara oder Penne Arrabbiata</i>	12,50 €
--	---------

**„Für unsere Allergiker“**  
**Glutenfreie Pasta „Sauce nach Wunsch aus der Speisekarte“**

## *Fisch/Fish*

*Kurz gebratenes Thunfischsteak auf* 25,00 €  
*Wok-Gemüse & Soja-Ingwer-Brombeeren-Soße*  
 Shortly roasted tuna steak on Wok Vegetables & Soy Ginger Blackberry Sauce

*Saltimbocca vom weißem Heilbuttfilet auf sautierten* 27,00 €  
*mix Pilzen, Kartoffeln in Thymian-Schaum*  
 Saltimbocca of the white curative fillet on sautéed mushrooms,  
 potatoes in thyme foam

*Gebratenes Zanderfilet auf* 23,50 €  
*Artischocken-Kartoffeln in tomatisierten Sud*  
 Braised pike-perch fillet on artichoke potatoes in tomato sauce

*Gebratene Seeteufel-Medaillons auf süß-saurem* 25,50 €  
*Kürbisgemüse in Salbei-Schaum*  
 Fried monkfish medallions on sweet and sour pumpkin vegetables in sage foam

*Ganze Seezunge aus der Aquakultuer* 39,50 €  
*vom Grill mit Salat der Saison*  
 Whole sole of aquaculture grilled with salad of the season

*Nur für unsere kleinen Gäste / Children's menu*

*Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce* 6,50 €  
*Spaghetti Bolognese or with tomato sauce*

*Gegrilltes Rindersteak oder Tagesfischfilet mit Kartoffeln* 14,50 €  
*Grilled beef steak or daily fish fillet with potatoes*

Bei Fragen zu Allergenen in den Speisen, reicht Ihnen unser Servicepersonal eine gesonderte Speisekarte.

## *Fleisch/Meat*

<i>(Stinco di Vitello)</i> <i>Geschmorte Kalbshaxe tranchiert auf Safran-Risotto</i> Braised veal chops tranced on saffron risotto	23,00 €
<i>Rosa gebratenes Lammrückenfilet</i> <i>auf Artischocken-Kartoffeln &amp; Thymian-Jus</i> Pink roasted lamb rag fillet on artichoke potatoes and thyme-jus	25,50 €
<i>Rosa gebratenes Kalbsrücken-Steak tranchiert</i> <i>auf sautierten Pfifferlingen &amp; Fontina-Käse-Soße</i> Pink roasted veal backsteak tranchiert on sautéed chanterelles & fontina cheese sauce	25,00 €
<i>Rosa gebratenes Hirschrückenfilet auf Kürbis</i> <i>in Preiselbeeren-Wacholderbeeren-Jus</i> Pink roast venison fillet on pumpkin on cranberry juniper berry jus	27,00 €
<i>Fasanenbrust im Pancetta-Mantel gebraten,</i> <i>mit Maronen &amp; Trüffel gefüllt auf Gemüse &amp; Marsala-Jus</i> Pancake breast roasted in pancetta with chestnuts & truffles filled on vegetables & marsala-jus	31,00 €

**Bei Fragen zu Allergenen in den Speisen, reicht Ihnen unser Servicepersonal eine gesonderte Speisekarte.**

## Dessert

<i>Lau warmer Crêpe auf Zimtspiegel mit Vanille-Eis</i> Warm crêpe on cinnamon mirror with vanilla ice cream	9,00 €
<i>Nougat-Mousse auf Ananas-Ragout</i> Nougat mousse on pineapple ragout	8,50 €
<i>Schoko-Törtchen mit Himbeeren-Sorbet</i> Chocolate tart with raspberry sorbet	8,50 €
<i>Panna Cotta mit Zimt aromatisiert auf Rote Grütze</i> Panna cotta with cinnamon flavored on red fruit jelly	8,50 €
<i>Dessert Variation "La Vela"</i>	11,50 €
<i>Käse-Variation La Vela mit verschiedenen Käsesorten (Orangensenf)</i> Variation La Vela with different cheese (Orange mustard and Olives)	13,50 €

### Unsere Empfehlung zum Dessert und Käse

<i>Lungarotti Dulcis-Vino Liquoroso 2006 5cl</i>	5,90 €
Ein Dessertwein aus Trebbiano Trauben ,goldgelbe Farbe. In der Nase, wie auch am Gaumen zeigen sich intensive Aromen von Rosinen, getrockneten Aprikosen, Honig und Vanille. Eine deutliche aber auch harmonischer Süße, die ihn langanhaltend begleitet.	

**Bei Fragen zu Allergenen in den Speisen, reicht Ihnen unser Servicepersonal eine gesonderte Speisekarte.**