

## *Antipasti/Starters*

<p><b>Antipasto Variation “La Vela”</b> <span style="float: right;"><b>19,50 €</b></span>          (Variation von Wachtelbrust auf Berglinsen, Scampi auf Peperonata, Carne Salata,          Kammuscheln auf Mango-Chili Chutney, Büffelmozzarella, Vitello Tonnato)  <i>Chef’s variation of starters.....</i></p>
--

*In Aromate gebratene Scampi auf sautierter Cima di Rapa* **17,50 €**  
 Aromatically fried scampi on sauteed Cima di Rapa

*Oktopus Salat mit Cannelli Bohnen und Artischocken  
auf Tomaten-Minze-Culis* **15,00 €**  
 Octopus salad with cannelli beans and artichokes on tomato-mint culis

*Stracciata von Büffel Mozzarella auf toskanischer  
Panzanella und S. Daniele Schinken-Chips* **12,50 €**  
 Stracciata of buffalo mozzarella on Tuscan Panzanella and S. Daniele ham chips

*Mild geräucherte Gänsebrust mit Apfel-Selleri-Salat* **13,50 €**  
 Mild smoked goose breast with apple-celery salad

*Carpaccio vom Färse-Rinderfilet mit feine Bohnen,  
Pecorino und Wintertrüffel* **21,00 €**  
 Carpaccio of heifer-beef fillet with fine beans, Pecorino and winter truffles

*Aubergine alla “Parmigiana” auf Tomaten- Basilikum-  
Spiegel (Überbackene Aubergine Auflauf)* **13,00 €**  
 Eggplant alla parmigiana on tomato-basil-mirror

<p><b>Antipasto Misto “Classico”</b> <span style="float: right;"><b>14,90 €</b></span>  <b>Stracciata auf Tomaten, Schinken mit Papaja und Vitello Tonnato</b></p>
--

## *Suppen/Soups*

<i>Kürbiscreme-Suppe mit Flusskrebse</i> Pumpkin cream soup with crayfish	8.50 €
<i>Fischsuppe „La Vela“ mit Knoblauchbrot</i> Fishsoup „La Vela Style“ with garlic bread	13,90 €

## *Pasta*

<i>Ravioli mit Ochschwanz gefüllt in Butter-Salbei und Grana Padano Späne</i> Ravioli with oxtail stuffed in butter sage and Grana Padano cheese shavings	13,50 €
<i>Kürbis Gnocchi in Fontina Käse Sauce mit Wirsing und Pancetta</i> Pumpkin gnocchi in fontina cheese sauce with savoy cabbage and pancetta	12,50 €
<i>Tagliatelle mit Trüffel im Parmesannest serviert</i> Tagliatelle served with truffles in Parmesan nest	21,50 €
<i>Bavette mit Scampi-Artischocken Julienne - &amp; Cherrytomaten</i> Bavette with scampi artichokes Julienne & Cherry tomatoes	17,00 €
<i>Orecchiette mit Cima di Rape (Stängelkohl) &amp; Salsiccia „Lucana“</i> Orecchiette with Cabbage & Salsiccia "Lucana"	11,50 €
<i>Pasta Mista ab 2 Personen</i> <i>Pasta Mista from 2 persons</i>	<i>p. P. 15,50 €</i>

„Wie wäre es mit einem Klassiker? “

<b>Spaghetti Carbonara oder Penne Arrabbiata</b>	<b>9,50 €</b>
--	---------------

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

## *Fisch/Fish*

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mi Safrankartoffel-Sotto und rote Beete Schaum* 23,50 €  
Roasted pikeperch fillet on saffron potato-sotto and beetroot foam

*Gedünstetes Kabeljaufilet  
auf Artischocken-Kartoffeln in tomatisiertem Sud* 22,50 €  
Cod fillet steamed on artichoke potatoes in a tomato sauce

*Gebratene Seeteufel Medaillons „alla Livornese“  
(Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Knoblauch)  
mit Spinat und Butter-Kartoffeln* 27,50 €  
Fried monkfish medallions "alla Livornese"  
(Tomato sauce with olives, capers, garlic) with spinach and butter potatoes

*Gebratenes Steinbutt Filet  
auf Sellerie-Kürbis Gemüse und Salbei Schaum* 31,50 €  
Roasted Turbot Filet on celery pumpkin vegetables and sage foam

*Loup de Mer im Ganzen gegrillt aus Aquakultur  
mit Salat der Saison* 19,50 €  
Grilled Sea dog (aquaculture) with season salad

### *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*

## *Fleisch/Meat*

<i>Rosa gebratener Hirschrücken auf Kürbis-Ingwer und Schoko-Chili Sauce</i> Pink roasted saddle of venison on pumpkin ginger and chocolate chili sauce	<b>27,50 €</b>
<i>Kalbsbäckchen geschmort in Rotwein mit Selleriepüree</i> Veal cheek stewed in red wine with celery puree	<b>24,00 €</b>
<i>Rosa gebratenes Angus Rinderfilet auf gemischten Pilzen und Chianti-Jus</i> Pink roasted Angus beef tenderloin on mixed mushrooms and Chianti jus	<b>32,00 €</b>
<i>Weibliche Entenbrust auf Rotkohl Kartoffelpüree &amp; Orangen-Lavendel-Sauce</i> Female duck breast on red cabbage Mashed potatoes and orange-lavender sauce	<b>21,50 €</b>
<i>Lammrücken Filet mit Kräuterkruste auf Cima di Rapa (Stängelkohl) und Thymianjus</i> Saddle of lamb filet with herb crust on Cima di Rapa (Cabbage) and thyme jus	<b>25,50 €</b>

## *Dessert*

<i>Warmer Apfelstrudel auf Karamell Spiegel mit Zimteis</i>	<b>8,00 €</b>
Warm apple strudel (thin sheet of dough filled with apple slices, rolled up and baked) on caramel mirror with cinnamon ice cream	
<i>Tiramisú mit Panettone</i>	<b>7,50 €</b>
Tiramisú with panettone cake	
<i>Tonca Bohne Creme Brûlée mit Kürbis Eis</i>	<b>8,00 €</b>
Tonca bean cream brulee with pumpkin ice cream	
<i>Sorbet Variation</i>	<b>9,50 €</b>
Sorbet variation	
<i>Torrone Parfait auf Kumquat</i>	<b>7,50 €</b>
<i>Dessert Variation "La Vela"</i>	<b>11,50 €</b>
<i>Käse Variation La Vela mit verschiedenen Käsesorten (Orangensenf)</i>	<b>13,50 €</b>
Variation La Vela with different cheese (Orange mustard and Olives)	

### Unsere Empfehlung zum Dessert und Käse

<i>Lungarotti Dulcis-Vino Liquoroso 5cl</i>	<b>5,90 €</b>
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.