



Antipasti

Vitello Tonnato

in hausgemachter feiner Thunfisch – Kaperncreme

€ 13

Carpaccio di Manzo

hauchdünnes Rinderfilet, Rucola

Parmesanhobel

€ 13

Bruschetta

Frisch gebackenes Brot, Strauchtomaten, Knoblauch VEGGIE

€ 7

Antipasti Speciale ab 4 Personen

gegrilltes Gemüse, Gambas, Mozzarella

Parmaschinken, Vitello Tonnato

€ 36

Zuppa di Pomodori

hausgemachte Tomatensuppe VEGGIE

€ 7,50

Caprese

Frische Strauchtomaten, Basilikum,

Büffelmozzarella , Rucola VEGGIE

€ 13

Minestrone

frische italienische Gemüsesuppe

€ 8

Thunfisch Carpaccio

Roher Thunfisch, Rucola und Strauchtomaten

€14

Insalate

Insalata Verde

Frische grüne Salate

kleiner gemischter Marktsalat VEGAN

€ 3,50

Insalata di Pomodori

Tomatensalat, rote Zwiebelringe VEGAN

€ 7

Insalata Vela

Putenbrust vom Grill, Marktsalate,

Kirschtomaten und Parmesan

€ 14,50

Insalatina

kleiner gemischter Marktsalat VEGAN

€ 5

Insalata di faggioli

Blattsalate, Thunfisch, weisse Bohnen, rote Zwiebeln

€ 9

Insalata „Ziegenkäse“

knackige Marktsalate und karamellisierter Ziegenkäse

€ 14,50

Rucola Salat Parmesan und frischen Tomate €8,50



Pasta

Spaghetti Aglio e Olio

frischer Knoblauch, Olivenöl, (leicht scharf) VEGAN
€ 8

Spaghetti Napoli

Kirschtomatensauce, Parmesan, Basilikum VEGGIE
€ 9

Penne Arrabiata

fruchtige Tomatensauce, Knoblauch,
Kirschtomaten Olivenöl, Zwiebel (leicht scharf) VEGAN
€ 9

Pasta amatriciana

Guanciale, Zwiebeln, Tomatensauce
€ 13

Linguine Scampi

gebratene Garnelen, Knoblauch
Olivenöl, Basilikum

Pasta al Forno

Bolognese, Champignons, Schinken,
Erbsen, Mozzarella überbacken
€13

Risotto

Risotto ala Vela

Cremiger Reis, iranischer Safran, Riesengarnelen
€ 19

Carne

Saltimbocca a la Romana

Italianische Kalbslende, Salbei
Parmaschinken in Weißweinsauce
€ 22

Scaloppina a Limone

Italianische Kalbslende, Zitronensauce
€ 22

Pesce

Branzino

Wolfsbarsch vom Grill
€ 23

Scampi

vom Grill, Olivenöl, Knoblauch
€ 25

Zu unseren Fisch und Fleischgerichten servieren wir marktfrisches Gemüse
oder einen kleinen gemischten Salat



Pizza

Pizza Pane (rot od. weiß)
mit Knoblauch, Rosmarin

€ 5

Pizza Margeritha
Mozzarella, Tomatensauce,
frischer Basilikum

€ 7

Pizza Funghi
Champignons, Mozzarella,
Tomatensauce

€ 8

Pizza Salami
Salami, Tomatensauce, Mozzarella

€ 8,50

Pizza Prosciutto
Vorderschinken, Mozzarella, Tomatensauce

€ 8,50

Pizza Tonno
Thunfisch, rote Zwiebelringe, Tomatensauce

Mozzarella

€ 10

Pizza Vegetariana
Grillgemüse, Parmesan, Tomatensauce
Mozzarella

€ 9

Pizza Quattro Formaggi
Mozzarella, Frischkäse, Parmesan,

Gorgonzola

€ 10,50

Pizza Salvatore
Mozzarella, scharfe Salami, frische Tomate

Zucchini, Parmesan

€ 12

Pizza Diavolo
scharfe Salami, Oliven, Peperoni

€ 11

Pizza Caprese
frische Tomate, Basilikum, Mozzarella

€ 10,50

Pizza Romana
Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven

€ 9

Pizza La Vela
Parmaschinken, Parmesan, Rucola

Trüffelöl

€ 13

Pizza Hawaii
Mozzarella, Vorderschinken, Ananas

€ 9

Pizza Contadina
Salami piccante, Kapern, Zwiebeln
Artischocken

€ 11,50

Pizza Calzone
Champignons, Vorderschinken

€ 10,50



Pizza Quattro Stagioni
Artischocken, Vorderschinken,
Champignons, Oliven
€ 10,50

Pizza della Casa
Mozzarella, frische Tomaten,
Rucola, Knoblauch, Feta
€ 10,50

Pizza Regina
Mozzarella, Vorderschinken
Champignon
€ 9,50

Pizza Scampi
Mozzarella, Riesengarnelen,
Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum
€ 17

Pizza Giulia Luca
Parmaschinken, Mozzarella
€ 10

Pizza Capriciosa
Schinken, Champignon, Peperoni
Oliven, Artischocken und Salami
€ 13

Dolce

Tiramisu
Löffelbiscuit, Mascarpone
Kaffee, alkoholfreier Amaretto
€ 6,50

Panna Cotta
Sahne, echte Vanille, frisches Beeren
€ 6

Cassata Siciliana
Eistorte mit kandierten Früchten
€ 7

Tartufo scuro
halbgefrorenes mit Zabainoe, Schoko
€ 7

Dolce per due
Dessert – Variation
€ 14

Cuore di cioccolato
Schoko — Soufflé und Vanilleeis
€ 7

Liebe Gäste und Freunde vom La Vela,
bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie gerne unser
Servicepersonal.

Wir schaffen einzigartige Momente!

Feiern im La Vela heißt feiern in exklusiven Räumlichkeiten mit modernem Interieur
sowie kulinarischem Hochgenuss und bester Gastfreundschaft.

Unsere unvergleichliche Location bietet die Möglichkeit für Feiern jeder
Art.



Aperitivo al La Vela

Aperol Spritz	La Vela Spritz
Campari Spritz	Rhabarber, Prosecco, Minze
Hugo`	€ 6,50
Passions Frucht Spritz	
€ 6,50	
San Bitter Spritz	Claudia Spritz
Crodino Spritz	Limoncello, Brut
,Minze,Erdbeere	
alkoholfrei	€ 6,50
€ 5	
Milano	Lillet al Lago
Campari, Prosecco, Cranberry, Minze	Erdbeere, Minze,
Limetten,Tonic	
€ 7,50	€ 7

Prosecco & Brut Spumante 0,2l

Prosecco Valdo No.1	Prosecco Valdo
rose`No.1	
€ 6,50	€ 6,50

Vino servito apertamente ^{0,2l}

Lugana Avanzi
Appassimento

€ 7

Tocai Garda

DoroBianco
Cuvee`

Rosato

€ 6

Weinschorle weiß & rot
€ 5,50

Primitivo

€ 7

Cabernet & Merlot

Merlot di Garda

€ 6,50



Vino bianco in Bottiglia ^{0,75l}

Az. Ricchi „Mandorlo“ Lomardei, Tocai
Zarte Bittermandel, Wildblüten, frisch
€ 26,50

Ca`dei Frati „I Frati“ Lugana Lombardei
Duftig, blumig, Noten von Aprikose und Mandeln

Lugana „Avanzi“ Venetien
Vollmundig, perfekte Säurebilanz
€ 29,50

Dorobianco „Avanzi“ Garda
Cuvee: Riesling, Turbiana, Pinot Bianco

Gefällig, kraftvoller Abgang
€ 36

€ 26

Daniele Pelassa „Maestro“ Roero Arneis
Saftiger Apfel, Williamsbirne, frische Kräuter
€ 39

Az. Ricchi „Rosato“ la Casina
leichte Frucht von Grapefruit und Sommer
€ 26

Vino rosso in Bottiglia 0,75l

Merlot di Garda
leichter Duft von schwarzen
und roten Beeren
€ 24,50

Cornallino Cuvee Merlot & Cabernet
Intensives rubinrot, süße Frucht,
Waldbeeren
€ 27,50

Primitivo Puglia
Sauerkirschen, Pflaume, weiches Tannin
€ 28,50

Carpino Lago di Garda
Reife rote Früchte, unsagbar elegant
39,50

Carpino Ricchi Garda
100 % Merlot, ausgeprägte Beere und Frucht,
idealer Begleiter zu Fleisch
€ 49

Ribo Ricchi Garda
100 % Cabernet, granatrote Farbe
Düfte von roten Früchten und Beerensaroma
39



Spumante e Champagne

Cuvee VAUX Brut

Frischer Schaumwein mit sehr schönem Schmelz, gekeltert aus Weißburgunder,
Spätburgunder und Riesling. Hervorragender Fischbegleiter.

0,75l 42,00 €

Pinot Brut Rosé

Crémant aus Spätburgunder gekeltert in der Pfalz, mit schöner Perlage
und wahnsinniger Trinkfreude.

0,75l 42,00 €

Taittinger Brut Réserve Champagner

Fruchtig, frischer Aperitif, der auch als Essensbegleiter zu Fisch und Meeresfrüchten harmoniert.

0,75l 110,00 €

Taittinger Brut Prestige Rosé Champagner

Fruchtiger Schaumwein, mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Zaubert den Sommer auf die Zunge. Idealer Begleiter zu Aperitif und Dessert.

0,75l 120,00 €

Ruinart Rosé Champagner

Ein komplexer und gereifter Champagner mit feiner Perlage und Aromen von Früchten und Brioche. Ausbalanciert mit einem schönen langen Finale

0,75l 130,00 €

Dom Perignon Champagner

Champagner der Extraklasse! Anklänge von reifem Pfirsich, Grapefruit – Zeste, Nektarine und Orangenmark. Vanille, Mandel, balsamische Noten und Brioche

0,75l 310,00 €



Bevande

Wasser

Tafelwasser 0,5l

€ 3,50

San Pellegrino 0,25l

Aqua Panna 0,25l

€ 3,20

San Pellegrino 0,75l

Aqua Panna 0,75l

€ 6,70

Saftschorlen 0,4l

Apfel

Johannisbeere

Cranberry, Orange

Maracuja, Rhabarber

€ 4,00

Birra 0,5l

Tegernseer Hell

€ 4,10

Tegernseer Dunkel

€ 4,10

Tegernseer Pils 0,33l

€ 3,40

Erfrischungsgetränke

San Pellegrino 0,275l

La Limonata Bio

Tonic Water

Ginger Beer

La Aranciata

Hopf Weißbier

€ 4,20

Hopf Weißbier leicht

€ 4,20

Hopf Weißbier Alkoholfrei

€ 4,20



Caffè

Espresso

€ 2,40

Espresso macchiato

€ 2,50

Espresso doppio

€ 4,20

Cappuccino

€ 3,50

Espresso coretto

€ 4,90

Tee

Kamille

Pfefferminze

Früchte

schwarzer Tee

€ 2,50

Spriti

Ramazotti

Averna Grappa barricata Limocello

Sambucca

€ 4

Grappa bianca

Fernet Branca

Amaro della casa

€ 4