



## Antipasti

### Vitello Tonnato

in hausgemachter feiner Thunfisch – Kaperncreme

€ 14

### Carpaccio di Manzo

hauchdünnes Rinderfilet, Rucola

Parmesanhobel

€ 14

### Antipasto La Vela für 1 Pers

Italienische Gemischte Vorspeise

€ 13

### Antipasti Speciale ab 4 Personen

gegrilltes Gemüse, Gambas, Mozzarella

Avocadasalat, Parmesanstücke,

Parmaschinken, Vitello Tonnato

€ 46

### Rucola Salat

Parmesan und frischen Tomate

€ 9

### Oktopus-Salat

marinierter Tintenfisch, Knoblauch, Sellerie

€ 15

### Buffelmozzarella

Frische Strauchtomaten, Basilikum,

Büffelmozzarella , Rucola VEGGIE

€ 13

### Avocadosalat mit Lachs

frische Avocados, Strauchtomaten VEGAN

€ 14

### Thunfisch Carpaccio

Roher Thunfisch, Rucola und Strauchtomaten

€ 14

### Parma Melone

Parmaschinken und Melone

€ 13



## Insalate

### Insalata Verde

Frische grüne Salate

kleiner gemischter Marktsalat VEGAN

€ 4

### Insalata di Pomodori

Tomatensalat, rote Zwiebelringe VEGAN

€ 8

### Insalata La Vela

Putenbrust vom Grill, Marktsalate,

Kirschtomaten und Parmesan

€ 15

### Insalatina

kleiner gemischter Marktsalat VEGAN

€ 6

### Insalata di faggioli

Blattsalate, Thunfisch, weiße Bohnen, rote Zwiebeln

€ 10

### Insalata „Ziegenkäse“

knackige Marktsalate und karamellisierte Ziegenkäse

€ 15

## Burger

### La Vela Burger Dinkelbun

**200g** Black Angus Beef, Strauchtomaten,

irischer Cheddar, Zwiebeln, Rucola, hausgemachte

Burgersauce, Fry'n Dip

€ 19

### Tartufo Burger Dinkelbun

200g Black Angus Beef, Strauchtomaten,

Trüffel, irischer Cheddar, Zwiebeln, Rucola,

hausgemachte Burgersauce, Fry'n Dips

€ 19



## Pasta

Spaghetti Aglio e Olio  
frischer Knoblauch, Olivenöl, (leicht scharf) **VEGAN**  
€ 8

Tagliatelle La Vela  
Basilikumpesto und Scampi  
€ 17

Penne arrabiata  
fruchtige Tomatensauce, Knoblauch,  
Kirschtomaten Olivenöl, Zwiebel (leicht scharf) **VEGAN**  
€ 10

Fettuccine mit Trüffel  
€ 19

## Risotto

Risotto Milanese  
Cremiger Reis, iranischer Safran  
€ 14

Pasta amatriciana  
Guanciale, Zwiebeln, Tomatensauce  
€ 13

Linguine Scampi  
gebratene Garnelen, Knoblauch  
Olivenöl, Basilikum  
€ 17

Tagliatelle Primavera  
Salsiccia fresca, Rucola,  
Parmesan und Kirschtomaten  
€ 13

Fusilli Sophia Loren  
Aubergine, Mozzarella, Basilikum mit  
fruchtige Tomatensauce  
€ 12

Risotto  
Cremiger Reis, Scampi, Zucchini, Kurkuma  
€ 19

## Carne

Tagliata di Manzo  
Rucola beet, Parmesan und Tomate  
€ 25

Saltimbocca a la Romana  
Italienische Kalbslende, Salbei  
Parmaschinken in Weißweinsauce  
€ 23

## Pesce

Branzino  
Wolfsbarsch vom Grill  
€ 25

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

€ 8

### Pizza Salami

Salami, Tomatensauce, Mozzarella

€ 9

### Pizza Prosciutto

Vorderschinken, Mozzarella, Tomatensauce

€ 9

### Pizza Tonno

Thunfisch, rote Zwiebelringe, Tomatensauce

Mozzarella

€ 11

### Pizza Vegetariana

Grillgemüse, Parmesan, Tomatensauce  
Mozzarella

€ 11

### Pizza Quattro Stagioni

Artischocken, Vorderschinken,  
Champignons, Oliven

€ 12

### Pizza Regina

Mozzarella, Vorderschinken  
Champignon

€ 10

### Pizza Giulia Luca

Parmaschinken, Mozzarella

€ 13

### Pizza Salvatore

Mozzarella, scharfe Salami, frische Tomate

Zucchini, Parmesan

€ 13

### Pizza Diavolo

scharfe Salami, Oliven, Peperoni

€ 12

### Pizza Romana

Mozzarella, Sardellen, kapern, Oliven

€ 10

### Pizza La Vela

Parmaschinken, Parmesan, Rucola

Trüffelöl

€ 14

### Pizza Hawaii

Mozzarella, Vorderschinken, Ananas

€ 10

### Pizza Contadina

Salami piccante, Kapern, Zwiebeln  
Artischocken

€ 13

### Pizza della Casa

Mozzarella, frische Tomaten,  
Rucola, Knoblauch, Feta

€ 13

### Pizza Scampi

Mozzarella, Riesengarnelen,  
Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum

€ 17



## Dolce

### Tiramisu

Löffelbiscuit, Mascarpone

Kaffee, alkoholfreier Amaretto

€ 7

### Cassata Siciliana

Eistorte mit kandierten Früchten

€ 8

### Panna Cotta

Sahne, echte Vanille, frisches Beeren

€ 6

### Crem Brulee

€ 7

## Aperitivo al La Vela

### Aperol Spritz

### Campari Spritz

### Hugo`

### Passions Frucht Spritz

€ 7,50

### San Bitter Spritz

### Crodino Spritz

alkoholfrei

€ 5

### Milano

Campari, Prosecco, Cranberry, Minze

€ 7,50

### La Vela Spritz

Rhabarber, Prosecco, Minze

€ 7,50

### Sommer Spritz

Limoncello, Brut Minze, Erdbeere

€ 7,50

### Lillet al Lago

Erdbeere, Minze, Limetten, Tonic

€ 7,50

## Prosecco & Brut Spumante 0,2l

### Prosecco Valdo No.1

€ 6,50

### Prosecco Valdo rose`No.1

€ 6,50

## Vino servito apertamente

Lugana Avanzi € 7

Tocai Garda € 6

Mandorlo € 6

Rosato € 7

Weinschorle weiß & rot € 7,50

Primitivo

Appassimento

€ 7

Cabernet &

Merlot Cuvee

Merlot di Garda

€ 6

## Vino bianco in Bottiglia 0,75l

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

**Ca`dei Frati** „I Frati“ Lugana Lombardei  
Duftig, blumig, Noten von Aprikose und Mandeln  
Gefällig, kraftvoller Abgang  
€ 39

**Daniele Pelassa** „**Maestro**“ Roero Arneis  
Saftiger Apfel, Williamsbirne, frische Kräuter  
€ 41

## Vino rosso in Bottiglia 0,75l

**Merlot di Garda**  
leichter Duft von schwarzen  
und roten Beeren  
€ 27

**Primitivo Puglia**  
Sauerkirschen, Pflaume, weiches Tannin  
€ 31

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

**Lugana** „Avanzi“ Venetien  
Vollmundig, perfekte Säurebilanz  
€ 32

**Le Vele** Verdicchio dei Castelli di Fesi  
Aus Marken Italien, Feinwürziges Bouquet von  
gelben Früchten, elegante, mineralische Note,  
Fruchtaromen, voller Geschmack  
€ 29

**Az. Ricchi** „**Rosato**“ la Casina  
leichte Frucht von Grapefruit und Sommer  
€ 27

**Cornallino** Cuvee Merlot & Cabernet  
Intensives rubinrot, süße Frucht,  
Waldbeeren  
€ 31

**Piemonte Barbera**  
Rubinrot: im Duft, Waldbeeren und  
Anklänge von gerösteter Vanille; am Gaumen  
Druckvollen Körper, satte Frucht  
€ 43

**Cabernet Sauvignon Trentino**  
Rubinrot in der Nase finden sich florale Nuance,  
Gepaart mit dem Duft gereifter roter Früchte  
und einem angenehmen Abgang.  
€ 32



## Spumante e Champagne

### Cuvee Brut

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

0,75l 29,00 €

### 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  
€ 3,80  
San Pellegrino 0,75l  
Aqua Panna 0,75l  
€ 7

### Saftschorlen 0,4l

Apfel  
Johannisbeere  
Cranberry, Orange  
Maracuja, Rhabarber  
€ 4,30

### Birra 0,5l

Tegernseer Hell  
€ 4,60  
Tegernseer Dunkel  
€ 4,60  
Tegernseer Pils 0,33l  
€ 3,80

### Erfrischungsgetränke

San Pellegrino 0,275l  
La Limonata Bio  
Tonic Water  
Ginger Beer  
La Aranciata  
Coca Cola 0,33l  
Spezi 0,5l  
€ 4,50

Hopf Weißbier  
€ 4,60  
Hopf Weißbier leicht  
€ 4,60  
Hopf Weißbier Alkoholfrei  
€ 4,60





## Caffè

Espresso  
€ 2,60  
Espresso macchiato  
€ 2,80  
Espresso doppio  
€ 4,80  
Cappuccino  
€ 4,50  
Espresso coretto  
€ 6,50

Tee  
Kamille  
Pfefferminze  
Früchte  
schwarzer Tee  
€ 2,50

## Spriti

Ramazotti  
Averna  
Limocello  
Sambucca  
€ 6

Grappa bianca  
Grappa barricata  
Fernet Branca  
Amaro della casa  
€ 6