



## Antipasti

### Vitello Tonnato

in hausgemachter feiner Thunfisch – Kaperncreme

€ 16

### Carpaccio di Manzo

hauchdünnes Rinderfilet, Rucola

Parmesanhobel

€ 16

### Antipasto La Vela für 1 Pers

Italienische Gemischte Vorspeise

€ 17

### Antipasti Speciale ab 4 Personen

gegrilltes Gemüse, Mozzarella

Avocadasalat, Parmesanstücke,

Parmaschinken, Vitello Tonnato

€ 55

### Rucola Salat

Parmesan und frischen Tomate

€ 9

### Oktopus-Salat

marinierter Tintenfisch, Knoblauch, Sellerie

€ 19

### Buffelmozzarella

Frische Strauchtomaten, Basilikum,

Büffelmozzarella, Rucola VEGGIE

€ 15

### Avocadosalat mit Lachs

frische Avocados, Strauchtomaten VEGAN

€ 17

### Thunfisch Carpaccio

Roher Thunfisch, Rucola und Strauchtomaten

€ 17

### Parma Melone

Parmaschinken und Melone

€ 15



## Insalate

### Insalata Verde

Frische grüne Salate

kleiner gemischter Marktsalat **VEGAN**

€ 5

### Insalata di Pomodori

Tomatensalat, rote Zwiebelringe **VEGAN**

€ 9

### Insalata La Vela

Putenbrust vom Grill, Marktsalate,

Kirschtomaten und Parmesan

€ 17

### Insalatina

kleiner gemischter Marktsalat **VEGAN**

€ 6

### Insalata di faggioli

Blattsalate, Thunfisch, weisse Bohnen, rote Zwiebeln

€ 11

### Insalata „Ziegenkäse“

knackige Marktsalate und karamellisierter Ziegenkäse

€ 17

## Burger

### La Vela Burger Dinkelbun

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

Cheddar, Zwiebeln, Rucola, hausgemachte

Burgersauce, Fry'n Dip

€ 21

### Tartufo Burger Dinkelbun

200g Black Angus Beef, Strauchtomaten, irischer

Trüffel, irischer Cheddar, Zwiebeln, Rucola,

hausgemachte Burgersauce, Fry'n Dips

€ 23



## Pasta

Spaghetti Aglio e Olio  
frischer Knoblauch, Olivenöl, (leicht scharf) VEGAN  
€ 9

Tagliatelle La Vela  
Basilikumpesto und Scampi  
€ 19

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

Fettuccine mit Trüffel  
€ 23

Pasta amatriciana  
Guanciale, Zwiebeln, Tomatensauce  
€ 14

Linguine Scampi  
gebratene Garnelen, Knoblauch  
Olivenöl, Peperoncino  
€ 19

Tagliatelle Primavera  
Salsiccia fresca, Rucola,  
Parmesan und Kirschtomaten  
€ 17

Fusilli Sophia Loren  
Aubergine, Mozzarella, Basilikum mit  
fruchtige Tomatensauce  
€ 14

## Risotto

Risotto Milanese  
Cremiger Reis, iranischer Safran  
€ 15

Risotto  
Cremiger Reis, Scampi, Zucchini, Kurkuma  
€ 22

## Carne

Tagliata di Manzo  
Rucola beet, Parmesan und Tomate  
€ 29

Saltimbocca alla Romana  
Italienische Kalbslende, Salbei  
Parmaschinken in Weißweinsauce  
€ 26

## Pesce

Branzino  
Wolfsbarsch vom Grill  
€ 27

Scampi  
vom Grill, Olivenöl, Knoblauch  
€ 29

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  
€ 9

**Pizza Salami**  
Salami, Tomatensauce, Mozzarella  
€ 10

**Pizza Prosciutto**  
Vorderschinken, Mozzarella, Tomatensauce  
€ 10

**Pizza Tonno**  
Thunfisch, rote Zwiebelringe, Tomatensauce  
Mozzarella  
€ 13

**Pizza Vegetariana**  
Grillgemüse, Parmesan, Tomatensauce  
Mozzarella  
€ 14

**Pizza Quattro Stagioni**  
Artischocken, Vorderschinken,  
Champignons, Oliven  
€ 15

**Pizza Regina**  
Mozzarella, Vorderschinken  
Champignon  
€ 12

**Pizza Giulia Luca**  
Parmaschinken, Mozzarella € 16

**Pizza Salvatore**  
Mozzarella, scharfe Salami, frische Tomate,  
Zucchini, Parmesan  
€16

**Pizza Diavolo**  
scharfe Salami, Oliven, Peperoni  
€ 15

**Pizza Romana**  
Mozzarella, Sardellen, kapern, Oliven  
€ 14

**Pizza La Vela**  
Parmaschinken, Parmesan, Rucola  
Trüffelöl  
€ 19

**Pizza Hawaii**  
Mozzarella, Vorderschinken, Ananas  
€ 12

**Pizza Contadina**  
Salami piccante, Kapern, Zwiebeln  
Artischocken  
€ 15

**Pizza della Casa**  
Mozzarella, frische Tomaten,  
Rucola, Knoblauch, Feta  
€ 15

**Pizza Scampi**  
Mozzarella, Riesengarnelen,  
Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum  
€ 19



## Dolce

### Tiramisu

Löffelbiscuit, Mascarpone

Kaffee, alkoholfreier Amaretto

€ 8

### Cassata Siciliana

Eistorte mit kandierten Früchten

€ 9

### Panna Cotta

Sahne, echte Vanille, frisches Beeren

€ 7

### Dolce per due

€18

## Aperitivo al La Vela

### Aperol Spritz

### Campari Spritz

### Hugo`

### Passions Frucht Spritz

€ 8,50

### San Bitter Spritz

### Crodino Spritz

alkoholfrei

€6

### Milano

Campari, Prosecco, Cranberry, Minze

€ 8.50

### La Vela Spritz

Rhabarber, Prosecco, Minze

€ 8,50

### Sommer Spritz

Limoncello, Brut

Minze, Erdbeere

€ 9

### Lillet al Lago

Erdbeere, Minze,

Limetten, Tonic

€ 8.50

## Prosecco & Brut Spumante 0,2l

### Prosecco Valdo No.1

rose`No.1 €7

### Prosecco Valdo

€ 7



## Vino servito apertamente

Lugana Avanzi € 8

Tocai Garda € 7

Pinot Grigio € 7

Rosato € 7

Weinschorle weiß & rot € 8

Primitivo

Appassimento

€ 8

Cabernet &  
Merlot Cuvee  
Merlot di Garda  
€ 8

## Vino bianco in Bottiglia 0,75l

Az. Ricchi „**Mandorlo**“ Lomardei, Tocai  
Zarte Bittermandel, Wildblüten, frisch  
€ 29

**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  
€ 45

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

**Le Vele** Verdicchio dei Castelli di Fesi  
Aus Marken Italien, Feinwürziges Bouquet  
von gelben Früchten.  
€ 29

Az. Ricchi „**Rosato**“ la Casina  
leichte Frucht von Grapefruit und Sommer  
€ 32

## Vino rosso in Bottiglia 0,75l

**Merlot** di Garda  
leichter Duft von schwarzen  
und roten Beeren  
€ 29

**Primitivo** Puglia  
Sauerkirschen, Pflaume, weiches Tannin  
€ 33

**Piemont Barbera**  
100 % Merlot, ausgeprägte Beere und Frucht,  
idealer Begleiter zu Fleisch  
€ 47

**Cornallino** Cuvee Merlot & Cabernet  
Intensives rubinrot, süße Frucht,  
Waldbeeren  
€ 39

**Carpino** Lago di Garda  
Reife rote Früchte, unsagbar elegant  
€ 55

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



## Spumante e Champagne

### Cuvee Brut

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

0,75l 33,00 €

### Pinot Brut Rosé

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

0,75l 49,00 €

### Taittinger Brut Réserve Champagner

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

0,75l 130,00 €

### 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 140,00 €

### 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 345,00 €



## Bevande

### Wasser

Tafelwasser 0,5l  
€ 3,50  
San Pellegrino 0,25l  
Aqua Panna 0,25l  
€ 4.50  
San Pellegrino 0,75l  
Aqua Panna 0,75l  
€ 7,50

Saftschorlen 0,4l  
Apfel  
Johannisbeere  
Cranberry, Orange  
Maracuja, Rhabarber  
€ 4,60

### Birra 0,5l

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

### Erfrischungsgetränke

San Pellegrino 0,275l  
La Limonata Bio  
Tonic Water  
Ginger Beer  
La Aranciata  
Coca Cola 0,33l  
Spezi 0,5l  
€ 4,90

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





## Caffè

Espresso  
€ 2,90  
Espresso macchiato  
€ 3,20  
Espresso doppio  
€ 5,80  
Cappuccino  
€ 4,50  
Espresso coretto  
€ 7,50

Tee  
Kamille  
Pfefferminze  
Früchte  
Schwarzer Tee  
€ 4

## Spriti

Ramazotti  
Averna  
Limocello  
Sambucca  
€ 7

Grappa bianca  
Grappa barricata  
Fernet Branca  
Amaro della casa  
€ 7