



La Vela
Ristorante . Pizzeria

BENVENUTI

SCHÖN, DASS SIE DA SIND

Lassen Sie Ihren Alltag hinter sich

ERLEBEN SIE DIE WÄRME UND GASTFREUNDSCHAFT ITALIENS –

hier bei uns am Ufer des schönen Tegernsees.

Unser Restaurant lädt Sie **ZUM ENTSPANNEN, GENIEßEN UND VERWEILEN** ein.

Hier zeigen wir Ihnen **MEDITERRANE LEBENSFREUDE** mit

traditioneller Küche – frisch, authentisch und mit viel Liebe und

Leidenschaft zubereitet. Genießen Sie köstliche Pasta, knusprige Pizza,

erlesene Weine, lokale Biere und spritzige Aperitive.

Ihr Salvatore Rizzo



Bitte fragen Sie beim Personal nach,
welche **ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE**
sich in unseren Gerichten befinden.

Alle Preise in Euro

BEVANDEN - GETRÄNKE

ACQUA - WASSER

San Pellegrino

AcquaPanna

0,25l | 2,50

0,70l | 5,00

0,75l | 8,50

0,75l | 8,50

SAFTSCHORLE

0,20l | 3,00

0,40l | 4,50

Apfel | Johannisbeere | Cranberry | Orange | Maracuja | Rhabarber | Holunder

ERFRISCHUNGS - GETRÄNKE

4,00

Coca Cola 0,33l | Cola Zero 0,33l | Fanta 0,33l | Spezi Frucade 0,50l | Tonic Water 0,40l

Zitronenlimonade 0,40l | Hausgemachter Eistee 0,40l (Maracuja-Lemon, frische Minze)

BIRRA - BIER

0,50l | 4,90

Tegernseer Hell | Tegernseer Dunkel | Tegernseer Hell alkoholfrei | Radler

Kleines Helles 0,33l - 3,50

Hopf Weißbier | Hopf Weißbier light | Hopf Weißbier alkoholfrei | Hopf Russ

LOUNGE COCKTAILS

12,00

Gin Tonic - Bombay, Tonic, Gurke, Limette

Mai Thai a la Chef

weißer Rum, brauner Rum, Mandelsirup, Pfirsichlikör, Maracujasaft

Negroni - Bombay, Campari, Martini Rosso, Orangenscheibe

WEINSCHORLE

0,40l | 8,50

Weißweinschorle | Rotweinschorle | Roséschorle

BEVAND E - GETRÄNKE

BRINDISI E BONTÀ - ZUM ANSTOßEN

9,00

Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Orange

Aperol Maracujá-Spritz - Aperol, Maracuja, Prosecco, Orange

Campari Spritz - Campari, Prosecco, Zitrone

Hugo - Holundersirup, Prosecco, frische Minze, Limette

Milano - Campari, Prosecco, Cranberry, frische Minze, Schuss Holunder

Sole Spritz - Limoncello, Prosecco, frische Minze

Feierabend Segler 1984 - Espresso, Wodka, Kaffeelikör, Zuckersirup

BRINDISI SENZA ALKOHOL - ALKOHOLFREI

7,00

Crodino Spritz - Crodino, Soda, Orangenscheibe

Sanbitter Spritz - Sanbitter, Maracuja, Soda, frischer Basilikum

Blumen Spritz - Überraschung des La Vela Teams

SPUMANTE E BOLLICINE - SCHAUMWEIN

0,20l | 8,00

Prosecco bianco | Prosecco rosé

VINO SERVITO APERTAMENTE

BIANCO - WEISSWEIN

0,10l | 4,00

0,20l | 7,90

Weissburgunder - der Weißwein, der immer passt

| **Lugana Avanzi**

Mandorlo - Sommerwein

| **Chiaretto Avanzi**

ROSSO - ROTWEIN

0,10l | 4,00

0,20l | 7,90

Primitivo Appasimento

| **Carbenet & Merlot Cuvee**

Merlot di Garda - Lombardei

| **Nero d' Avola**

BOTTIGLIA DI VINO (0,7L FLASCHE)

BIANCO - WEIßWEIN

Mandorlo Tocai 35,00

weicher, ausgewogener Weißwein mit Aromen reifen Birnen, Mandeln und einem leicht würzigen, nussigen Abgang

Lugana Avanzi 39,00

frischer, fruchtiger Weißwein mit Zitrusnoten, feinen Mineralitätet und sanfter Säure

Roero Arneis Palessa 48,00

frischer, eleganter Weißwein mit Noten von Apfel, Blüten und einem Hauch Haselnuss

Lugana Bulgarini Doc 49,00

harmonischer, aromatisch-frischer Weißwein mit Zitrusnoten, feinen Mineralitätet und sanfter Säure

Weissburgunder Eppan 55,00

klarer, frischer Weißwein mit Noten von grünem Apfel, Zitrus und feinen mineralischen Strukturen

Terlan Winkl 67,00

klarer, frischer Weißwein mit Noten von grünem Apfel, Zitrus und feinen mineralischen Strukturen

ROSSO - ROTWEIN

Merlot Garda 34,00

samtige Textur, fruchtige Noten roter Beeren und einer feinen Würze im Abgang

Nero d' Avola 34,00

kraftvoll mit dunklen Fruchtaromen, würzigen Nuancen und einem runden, warmen Abgang

Primitivo 39,00

kräftig mit intensiven Fruchtaromen, würzigen Noten und einem runden, warmen Abgang

Insoglio 55,00

vollmundiger Rotwein mit reichhaltigen Fruchtaromen, würzigen Noten und einem samtigen Abgang

Peppoli 58,00

fruchtbetont mit Aromen aus roten Beeren, feinen Gewürznuancen und einem geschmeidigen Abgang

Carpino Merlot Barrique 65,00

kräftiger Rotwein mit intensiven Aromen von reifen Beeren, Vanille und feinen Holznoten

Barua 95,00

eleganter Rotwein mit intensiven Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen und feinen Holztönen

Marchese Antinori 110,00

vollmudiger Rotwein mit dunklen Beeren, Gewürzen und samtigen Abgang

BOTTIGLIA DI VINO (0,7L FLASCHE)

ROSÉ - ROSÉWEIN

Chiaretto Avanzi Rosé 35,00

frischer, fruchtiger Wein mit Noten von roten Beeren, Zitrus und einer zarten Würze

Aix Rosé Maison Saint Aix 65,00

frischer, eleganter Rosé mit Aromen von Erdbeere, Zitrus und feinen Kräuternoten

BRUT - HERBER SCHAUMWEIN

Blanc den Blancs Extra Dry Contedor Brut - Italien 38,00

frisch, feinperlig und geprägt von Zitrus-, Apfel- und Blütenaromen

Blanc den Blancs Rosé Contedor Brut - Italien 38,00

elegant, lebendig und Aromen von roten Beeren, Zitrus und feinen Blüten

PROSECCO E CHAMPAGNER

Prosecco Valdo Rosé - lebendige Frische, zarte rote Fruchtaromen, elegante, feine Perlage 43,00

Prosecco Scavi & Ray - ALKOHOLFREI 30,00

frische, lebendige Perlage und fruchtige Aromen von Birne, Zitrus sowie einem Hauch Vanille

Ruinart Blanc de Blancs - France 149,00

eleganter, frischer Champagner feine Zitrus und Fruchtnoten

Ruinart Rosé Brut - France 149,00

feine Finesse, lebhaft Frische und Aromen von roten Beeren

Unser Chef empfiehlt:

Rucola-Salat mit Polpo vom Grill 19,00

Pizza Bianca - Mortadella, Burrata 19,00

Spaghetti Putanesca - Oliven, Kapern, Sardellen, Chili, Tomatensauce 15,00

Cannelloni - gefüllt mit Spinat und Ricotta 16,00

Tagliolini a Limone - mit Parmaschinken 23,00

Tagliolini a Limone - mit Scampi 25,00

Involtini vom Kalb - Rouladen vom Kalb gefüllt mit Aubergine und Mozzarella 26,00

Lachs in Sambuca Soße mit rotem Pfeffer - dazu marktfresches Gemüse 27,00

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Pizza Marinara - Pizzabrot mit Tomatensoße, Oregano, Knoblauch	6,00
Focaccia al Rosmarino - Pizzabrot weiß, Rosmarin	6,00
Hausgemachte Grissini	6,00
Bruschetta classica - Tomaten, Rucola, Knoblauch, gehobelter Parmesan	7,00
Insalata Caprese - Mozzarella, Tomaten, Rucola	14,00
Carpaccio di Manzo - Hauchdünnes Rinderfilet, Rucola, gehobelter Parmesan	18,00
Carpaccio di Tonno - Roher Thunfisch geschnitten auf Rucolabeet, Petersiliencreme	18,00
Vitello Tonnato - Dünnes Kalbfleisch, hausgemachte Thunfisch-Kaperncreme	19,00
Insalata Gamberetti - Rucola, Parmesan, Tomaten, gegrillte Babygambas	22,00
Antipasti Vegetarisch - Gegrilltes Gemüse	15,00
Antipasti la Vela	1P 19,00 4P 59,00
Gegrilltes Gemüse, Mozzarella, Avocadosalat, geräucherter Lachs, Artischocken, Vitello Tonnato, italienische Salami	

INSALATE - SALATE

Insalata Verde - frischer grüner Salat	4,00
Insalatina - kleiner Marktsalat	5,50
Insalata di Pomodori - Tomatensalat, rote Zwiebelringe	7,00
Insalata Estate - Putenbrust vom Grill, Marktsalat, Kirschtomaten, Parmesan	18,00
Insalata Contadina - Knackiger Marktsalat, karamellisierter Ziegenkäse	18,00
Insalata Mediterranea - Knackiger Marktsalat, Aubergine, Zwiebel, Paprika, Artischocken, Ei	15,00
Insalata Tropicale - Avocado, Lachs auf Salatmix	18,00
Insalata di Polpo - Oktopus auf Blattsalat	21,00

ZUPPA - SUPPE

Stracciatella alla romana - Römische Eierflöckchensuppe mit Ei und Parmesan	7,00
Zuppa di Pomodori - Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	7,00
Minestrone - Gemischte Gemüsesuppe	8,00
Zuppa di Scampi - Gemischter Gemüse Eintopf mit Scampi, leicht scharf	19,50

PIZZA (IM STEINOFEN GEBACKEN)

Pizza Margherita - Mozzarella, Tomatensauce	9,00
Pizza Salami - Salami, Mozzarella, Tomatensauce	12,00
Pizza Prosciutto - Vorderschinken, Mozzarella, Tomatensauce	12,00
Pizza Regina - Vorderschinken, Champignons, Mozzarella, Tomatensauce	14,00
Pizza Romana - Sardellen, Kapern, Oliven, Mozzarella, Tomatensauce	15,00
Pizza Vegetariana - Grillgemüse, Parmesan, Mozzarella, Tomatensauce	14,00
Pizza Tobi - Scharfe Salami, Schinken, Peperoni, Mozzarella, Tomatensauce	14,00
Pizza Tonno - Thunfisch, rote Zwiebelringe, Mozzarella, Tomatensauce	16,00
Pizza Diavolo	16,00
Scharfe salami, Oliven, Peperoni, frisches Basilikum, Mozzarella, Tomatensauce	
Pizza Quattro-Stagioni	17,00
Artischocken, Vorderschinken, Champignons, Mozzarella, Tomatensauce	
Pizza Chri - scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Mozzarella, Tomatensauce	16,00
Pizza Giulia Luca - Parmaschinken, Buffalo Mozzarella, Tomatensauce	18,00
Pizza Michelangelo	18,00
Aubergine, Buffalo Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten, frisches Basilikum, Tomatensauce	
Pizza Salvatore	18,00
Scharfe Salami, frische Tomate, Zucchini, Parmesan, Mozzarella, Tomatensauce	
Pizza Contadina	19,00
Salami piccante, Kapern, Zwiebeln, Artischocken, Mozzarella, Tomatensauce	
Pizza della Casa - frische Tomaten, Rucola, Knoblauch, Feta, Mozzarella, Tomatensauce	19,00
Pizza Scampi - Riesengarnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, Mozzarella, Tomatensauce	21,00
Pizza la Vela	19,00
Parmaschinken, Parmesan, Rucola, Trüffelöl, Mozzarella, Tomatensauce	
Pizza Comandante - Focaccia, Mozzarella, Pomodorini, Parma, Parmesan, Trüffelöl	18,00

Bei der Bestellung einer Pizza Comandante gehen
2 EURO ALS SPENDE an die Feuerwehr Bad Wiessee.

1 Pizza
AUF ZWEI TELLERN
1 Euro Aufpreis

Alle Pizzen
auch **GLUTENFREI**
erhältlich
(6 Euro Aufpreis pro
Pizza)

Zusätzliche
TOPPINGS
ab 1 Euro Aufpreis

PASTA

Spaghetti aglio e olio - frischer Knoblauch, Olivenöl, leicht scharf	11,00
Penne Arrabiata - fruchtige Tomatensoße, leicht scharf	12,00
Spaghetti Carbonara - Ei, Guanciale, in cremiger Soße	14,00
Fussili Sophia Loren - Aubergine, Mozzarella, Basilikum mit fruchtiger Tomatensoße	15,00
Lasagne Bolognese al Forno - Béchamelsoße, gemischtes Fleischragout, überbacken	14,00
Linguine Italia - Basilikumpesto, Cocktailtomaten, Burrata	15,00
Tagliatelle Primavera - Fruchtige Tomatensoße, italienisches Salsicciaragout	16,00
Farfalle al Salmone e Zucchini - Frischer Lachs, Zucchini, Sahnesoße	18,00
Linguine Scampi - Gebratene Garnelen, Knoblauch, Olivenöl, Pepperoncino	25,00
Fettucine al Tartufo - Trüffelcreme, frischer gehobelter schwarzer Trüffel	25,00
Linguine Vongole - Kirschtomaten, Venusmuscheln, Weißweinsauce	25,00

1 Pasta
AUF ZWEI TELLERN
1 Euro Aufpreis

RISOTTO

Risotto Milanese - Cremiger Reis, iranischer Safran	14,00
Risotto Dolce e Salato - Cremig-salziger Gorgonzola, süße Birne, knusprige Walnuss	19,00
Risotto mit Scampi - Gebratene Garnelen mit Kurkuma und Zucchini	25,00

KINDERMENÜ

Portion Pommes - mit Ketchup oder Mayonnaise	5,00
Butternudeln mit Parmesan	7,00
Kinderpizza - Margherita Salami Schinken	8,00
Spaghetti oder Penne pomodoro - mit Tomatensoße	8,00
Spaghetti Bolognese - Gemischtes Fleischragout	9,00

CARNE - FLEISCH

Tacchino la Vela - Putenbrustfilet vom Grill auf gemischtem Salat	22,00
Saltimbocca alla Romana - Kalbslende mit Salbei in Weißweinsauce	29,00
Piccata lombarda - Dünnes Kalbsfleisch in Zitronen-Weißweinsauce	29,00
Tagliata di Manzo - US-Hüfte geschnitten auf Rucolabeet, Tomaten, Parmesan	35,00

PESCE - FISCH & MEERESFRÜCHTE

Wolfsbarsch - Wolfsbarschfilet vom Grill	31,00
Duett - Wolfsbarschfilet und Riesengarnelen vom Grill	33,00
Polpo - Oktopus vom Grill auf Kartoffelpüree	35,00
Terra e Mare - US-Hüfte geschnitten mit Riesengarnelen auf gegrilltem Gemüse	35,00

Zu unseren **FISCH- & FLEISCHGERICHTEN** servieren wir ihnen
marktfrisches Gemüse oder einen kleinen gemischten Salat.

BURGER

Veggie Burger	22,00
Dinkelbun, Veganes Pattie, Strauchtomaten, Rucola, Schmelzzwiebeln, La Vela Burgersauce, Pommes Frites	
La Vela Burger	22,00
Dinkelbun, 200g Black Angus Beef, Strauchtomaten, Cheddar. Schmelzzwiebeln, Rucola, La Vela Burgersauce, Pommes Frites	
Tartufo Burger	25,00
Dinkelbun, 200g Black Angus Beef, frischer Trüffel, Strauchtomaten, Cheddar, Schmelzzwiebeln, Rucola, La Vela Burgersauce, Pommes Frites	

DOLCE - DESSERT

Tiramisu - mit Sahne, ohne Ei	8,00
Panna Cotta - mit Tonkabohnen-Geschmack	8,00
Cuore di cioccolato - Flüssiges Schokoladenherz mit Vanilleeis	9,00
Tartufo classico	9,50
Halbgefrorenes Schokoladengelato mit einem zartschmelzenden Zabaione-Kern, ummantelt von Kakaopulver und knusprig-kandierte Haselnussstücken	
Cassata Siciliana	9,50
Eiscremespeise nach sizilianischer Art mit Pistazie. Schicht für Schicht ein Geschmackserlebnis. Zabaione Pistazie Kirsche, kandiert Orange kandiert Haselnuss kandiert	
Dolce vita per due - gemischte Dessertvariation für 2 Personen	22,00
1 Kugel Eis - Vanille Schokolade Erdbeer Zitrone Haselnuss	2,00
Affogato - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,50

CAFÈ, TEE E DOPO CENA

CAFÈ - KAFFEE (HAUSBRANDT)

Espresso - **2,50** | Espresso Macchiato - **2,80** | Espresso Doppio - **3,50**
Cappuccino - **3,50** | Latte Macchiato - **3,80** | Café Americano - **3,80**
Espresso Corretto - **5,00** | Espresso senza Caffeina - **3,00** | Affogato senza Caffeina - **5,00**

TEE (ALTHAUS)

0,30l | 3,80

Kamille | Minze | Schwarz | Früchte | Rooibos-Vanille

DOPO CENA - NACH DEM ABENDESSEN

0,04l | 8,00

Amaro del Capo | Ramazzotti | Averna | Grappa bianca | Grappa riserva
Limoncello | Sambuca | Fernet Branca | Amarulla