



Antipasti Crudi

Raw Appetizers

Crudi e Frutti di Mare

Secondo reperibilità e stagione - *According to availability and season*

Ostrica special de claire ¹⁴ € 5,50
Oyster special de claire l'una - one

Selezione di Ostriche: Belon, Pousse, Vert, etc ¹⁴ € 6,00
Selection of oysters l'una - one

Ricci di mare ¹⁴ € 4,00
Sea urchins l'una - one

Carpacci e tartare dal pescato del giorno^{1 14} € 26,00
Carpaccio and tartare from the fish of the day

Trionfo di crudi^{1 2-4-12-14} € 30,00
Celebration of raw seafood

Grande plateau di crudi^{1 2-4-8-12-14} € 45,00
Large plate of raw seafood

Crudo di crostacei^{1 4-8} Kg € 120,00
Raw crustaceans seafood

Tris di tartare^{1 4-8-5} € 22,00
Tartare trio

Per eventuali **Intolleranze Alimentari** si prega la gentile Clientela di rivolgersi al personale di sala per visionare un Menu dedicato.
If you have any food intolerances, please contact the staff to see a special menu.

¹Prodotto abbattuto nel rispetto del Regolamento CE 853/2004 all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D e per una perfetta conservazione

*In mancanza di Prodotto fresco si sostituisce con surgelato di prima scelta.

Rivolgersi al personale per la disponibilità del Prodotto.

In the absence of fresh product, frozen grade product will be served.

Talk to staff about the availability of the product.





Antipasti Cotti di Mare

Cooked Fish Appetizers

Degustazione Le Vele¹ * 1-2-3-4-7-12-14€ 28,00
Le Vele house special

Sautè di frutti di mare¹⁴€ 16,00
Seafood sauté

Insalata di mare¹ * 9-14€ 18,00
Seafood salad

Catalana di gamberi¹ * 2-12€ 20,00
Catalana style shrimp salad

Polpo grigliato e olive taggiasche con schiacciata di patate¹ * 14 ..€ 20,00
Grilled octopus and taggiasche olives with mashed potatoes

Tris di cotti di mare¹ * 1-2-3-4-7-14€ 16,00
Cooked fish trio

¹Prodotto abbattuto nel rispetto del Regolamento CE 853/2004
all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D e per una perfetta conservazione

*In mancanza di Prodotto fresco si sostituisce con surgelato di prima scelta.

Rivolgersi al personale per la disponibilità del Prodotto.

In the absence of fresh product, frozen grade product will be served.

Talk to staff about the availability of the product.





Primi di Mare Main Courses - Pasta

“Non esitate a chiedere al personale i primi piatti realizzati in base al pescato del giorno”
“Do not hesitate to ask the staff for main courses made with the catch of the day”

Chitarrina Gamberi Bianchi e Moscardini* 1-2-3-12-14€ 25,00
Chitarrina pasta with red shrimp and small octopus

Linguine trafilate al bronzo con Astice 1-2 hg€ 12,00
Linguine with lobster

Linguine trafilate al bronzo allo Scoglio 1-2-4-12-14€ 25,00
Linguine with reef seafood

Tonnarelli Scampi, Fiori di zucca e pecorino* 1-2-3-12€ 22,00
Tonnarelli prawn, courgette flowers and pecorino cheese

Tonnarelli con Spigola, datterini e fiori di capperi 1-3-4€ 22,00
Tonnarelli with bass, datterini tomatoes and caper flower

Fettuccine Scampi e Datterini 1-2-3-4-12-14€ 28,00
Fettuccini prawn e datterini tomatoes

La pasta all'Uovo e il Pane sono fatti in casa quotidianamente
Egg pasta and bread are homemade every day

*In mancanza di Prodotto fresco si sostituisce con surgelato di prima scelta.
Rivolgersi al personale per la disponibilità del Prodotto.
*In the absence of fresh product, frozen grade product will be served.
Talk to staff about the availability of the product.*



Su richiesta Senza Glutine / *Ask for Gluten Free*





Secondi di Mare

Second courses - Fish

Pescato del giorno ⁴ hg€ 8,00
secondo reperibilità: Pezzogna, San Pietro, Spigola,
Dentice, Scorfano, Gallinella, Orata etc.etc.
Fish of the day (According to availability)

Spigola al Sale con patate al forno ⁴€ 35,00
Salted seabass and baked potatoes

Lomos di Baccalà in salsa Mediterranea¹ * ¹⁻⁴€ 22,00
Lomos cod with Mediterranean sauce

Tonno rosso scottato, soffice di patata e
insalatina di sedano croccante¹ ⁴⁻⁸⁻⁷⁻⁹€ 24,00
Seared red tuna, soft potato and crispy celery salad

Catalana di crostacei* ²⁻¹²⁻¹⁴ hg€ 12,00
Catalana style crustaceans seafood

Calamari alla griglia con pesto di rucola e datterini¹ * ²⁻¹⁴€ 22,00
Grilled squid with rocket pesto and datterini tomatoes

Trancio del Pescato del giorno con verdure di stagione ⁴€ 26,00
Slice of the catch of the day with seasonal vegetables

Fritto di calamari* ¹⁻⁴⁻¹⁴€ 20,00
Fried squid

¹Prodotto abbattuto nel rispetto del Regolamento CE 853/2004
all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D e per una perfetta conservazione

*In mancanza di Prodotto fresco si sostituisce con surgelato di prima scelta.
Rivolgersi al personale per la disponibilità del Prodotto.
*In the absence of fresh product, frozen grade product will be served.
Talk to staff about the availability of the product.*





Contorni

Side orders

Verdure al vapore€ 7,00
Steamed vegetables

Patate al forno€ 6,00
Baked potatoes

Patate fritte*€ 6,00
Fried potatoes

Cicoria€ 7,00
Chicory

Spinaci€ 7,00
Spinach

Contorno del giorno€ 7,00
Side of the day

Insalata ⁹€ 7,00
Salad

*In mancanza di Prodotto fresco si sostituisce con surgelato di prima scelta.

Rivolgersi al personale per la disponibilità del Prodotto.

In the absence of fresh product, frozen grade product will be served.

Talk to staff about the availability of the product.





Dolci Dessert

Zuppa inglese.....€ 8,50

Zuppa iglese

Tortino caldo al cioccolato ¹⁻³⁻⁷.....€ 9,00

Hot chocolate cake

Crema Brulée€ 8,50

Crema brulee

Tiramisù della Casa€ 8,50

Homemade Tiramisu

Semifreddo al Pistacchio con Frutti di Bosco ³⁻⁷⁻⁸.....€ 8,50

Pistachio parfait

Crumble alle Pere ¹⁻³⁻⁷⁻⁸.....€ 8,50

Pear crumble

Biscottini della Casa ¹⁻³⁻⁸.....€ 7,50

House biscuits

Sorbetto al Limone ⁷.....€ 8,00

Lemon Sorbet

Fragole€ 8,50

Strawberry

Frutti di bosco€ 10,00

Berries

Ananas€ 8,50

Pineapple





Bevande

Drink

Acqua minerale€ 3,00

Mineral water

Bibite€ 4,00

Drinks

Caffè€ 2,00

Coffee

Amari€ 5,00

Bitters

Cestino dei pani€ 3,50

Bread



Allergeni

Allergens

-  1) Cereali contenenti glutine: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena
-  2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  3) Uova e prodotti a base di uova
-  4) Pesce e prodotti a base di pesce
-  5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  6) Soia e prodotti a base di soia
-  7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
-  8) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland e i loro derivati
-  9) Sedano e prodotti a base di sedano
-  10) Senape e prodotti a base di senape
-  11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
-  12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
-  13) Lupini e prodotti a base di lupini
-  14) Molluschi e prodotti a base di molluschi