



## ANTIPASTI

	€
Degustazione antipasti "Il Veliero" <i>(Dégustation d'apéritifs "Il Veliero")</i>	14,00
Insalata di Mare seppia*, gamberi*, cozze, sedano, carote e granella di olive nere tostate <i>(salade de fruits de mer seiche*, crevettes*, moules, céleri, carottes et olives noires grillées hachées)</i>	12,00
Sautè di Cozze <i>(moules sautées)</i>	10,00
Sautè di Cozze e Vongole <i>(moules et palourdes sautées)</i>	13,00
Alici # marinate con uvetta, finocchio e arancia <i>(Anchois # marinés aux raisins secs, fenouil et orange)</i>	10,00
Zuppetta Veliero cozze, vongole, gamberi*, calamari*, scampi* e pomodoro <i>(Soupe Veliero moules, palourdes, crevettes*, calamars*, langoustines* et tomates)</i>	19,00
Carpaccio # di Salmone aromatizzato agli agrumi e pepe rosa <i>(Carpaccio de saumon # parfumé aux agrumes et poivre rose)</i>	10,00
Crudo # misto Veliero 3 ostriche, 3 gamberi rossi di Sicilia, 2 scampi, carpaccio di spigola <i>(cru mixte 3 huîtres, 3 gambas rouges siciliennes, 2 langoustines, carpaccio de bar)</i>	30,00
Ostriche (cadauna) <i>(huîtres)</i>	5,00

\*Alcune pietanze possono essere surgelate. Qualora non siano reperibili freschi, garantiamo i migliori prodotti surgelati all'origine.

\*Certains plats peuvent être congelés. S'ils ne sont pas disponibles frais, nous garantissons les meilleurs produits surgelés à l'origine.

# Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento art.853/2004 per garantire la sanificazione del prodotto.

# Le poisson destiné à être consommé cru a subi un traitement préventif de régénération, conformément aux dispositions de l'article 853/2004 du règlement pour garantir l'assainissement du produit.



## PRIMI PIATTI

	€
Pappardelle cozze e pecorino     (Pappardelle aux moules et pecorino)	12,00
Spaghetti vongole veraci   (Spaghetti aux palourdes)	15,00
Spaghetti vongole veraci con bottarga    (Spaghetti aux palourdes et poutargue)	17,00
Risotto crema di scampi    (Risotto à la crème de scampis)	13,00
Risotto pescatora      (Risotto aux fruits de mer)	14,00
Spaghetti al cartoccio specialità della casa      cozze, vongole, gamberi*, calamari*, scampi* e mazzancolle* (Spaghetti aux moules, palourdes, crevettes*, calamars*, langoustines* et tomates)	22,00
Linguine all'astice   (Linguines au homard)	25,00
Ravioli ripieni di ricotta e mozzarella di bufala con gamberi e verdure di stagione      (Raviolis farcis à la ricotta et mozzarella de bufflonne aux crevettes et légumes de saison)	16,00
Pennetta al pomodoro   (Pasta avec de la sauce tomate)	10,00
Zuppa di pesce (solo su ordinazione)      (Soupe de poisson)	25,00

\*Alcune pietanze possono essere surgelate. Qualora non siano reperibili freschi, garantiamo i migliori prodotti surgelati all'origine.

\*Certains plats peuvent être congelés. S'ils ne sont pas disponibles frais, nous garantissons les meilleurs produits surgelés à l'origine.

# Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento art.853/2004 per garantire la sanificazione del prodotto.

# Le poisson destiné à être consommé cru a subi un traitement préventif de régénération, conformément aux dispositions de l'article 853/2004 du règlement pour garantir l'assainissement du produit.



## SECONDI PIATTI DI PESCE

	€
Spigola/Orata  (Bar/Daurade)	18,00
Rombo al forno con patate  (Turbot au four avec pommes de terre)	26,00
Spigola/Orata al forno con patate  (Bar/Daurade au four avec pommes de terre)	25,00
Pesce al cartoccio (per due persone)     cozze, vongole, calamari*, scampi*, mazzancolle*) (Poisson aux moules, palourdes, crevettes*, calamars*, langoustines* et tomates)	60,00
Grigliata di pesce misto     (Poisson grillé mixte)	24,00
Pescato (all'etto €10,00)  (Poisson)	30,00
Involentino di Orata e Melanzane con pomodoro in umido    (Rouleau de daurade et aubergines à la tomate confite)	18,00
Astice alla catalana (per due persone)   (Homard à la catalane)	50,00
Filetto di salmone gratinato con peperoni al forno   (Filet de saumon gratiné aux poivrons cuits)	18,00
Sogliola* ai funghi porcini  (Sole* aux cèpes)	20,00
Frittura di calamari* e gamberi*   (Calamars frits* et crevettes*)	14,00
Frittura di paranza   (Poisson frits)	16,00

\*Alcune pietanze possono essere surgelate. Qualora non siano reperibili freschi, garantiamo i migliori prodotti surgelati all'origine.

\*Certains plats peuvent être congelés. S'ils ne sont pas disponibles frais, nous garantissons les meilleurs produits surgelés à l'origine.

# Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento art.853/2004 per garantire la sanificazione del prodotto.

# Le poisson destiné à être consommé cru a subi un traitement préventif de régénération, conformément aux dispositions de l'article 853/2004 du règlement pour garantir l'assainissement du produit.



## SECONDI PIATTI DI CARNE

	€
Bistecca di manzo <i>(Steak de bœuf)</i>	18,00
Cotoletta di Pollo con patatine fritte   <i>(Escalope de poulet avec frites)</i>	15,00
Tagliata di pollo <i>(Coupe de poulet)</i>	16,00

## CONTORNI

Patate* fritte  <i>(frites)</i>	5,00
Insalata mista <i>(Salade composée)</i>	5,00
Cicoria ripassata o all'agro <i>(Chicorée sautée ou acidulé)</i>	6,00
Grigliata mista di verdure Zucchine, melanzane, radicchio, peperoni <i>(Légumes grillés mélangés Courgettes, aubergines, radicchio, poivrons)</i>	6,00

\*Alcune pietanze possono essere surgelate. Qualora non siano reperibili freschi, garantiamo i migliori prodotti surgelati all'origine.

\*Certains plats peuvent être congelés. S'ils ne sont pas disponibles frais, nous garantissons les meilleurs produits surgelés à l'origine.

# Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento art.853/2004 per garantire la sanificazione del prodotto.

# Le poisson destiné à être consommé cru a subi un traitement préventif de régénération, conformément aux dispositions de l'article 853/2004 du règlement pour garantir l'assainissement du produit.



## DESSERT

	€
Tiramisù    (Tiramisù)	6,00
Mousse al cioccolato    (Mousse au chocolat)	6,00
Crema alla catalana    (Crème catalane)	6,00
Sorbetto al limone    (Sorbet au citron)	5,00
Cheesecake   (Cheesecake)	6,00
Frutta di stagione (Fruits de saison)	6,00
Ananas	6,00

\*Alcune pietanze possono essere surgelate. Qualora non siano reperibili freschi, garantiamo i migliori prodotti surgelati all'origine.


\*Certains plats peuvent être congelés. S'ils ne sont pas disponibles frais, nous garantissons les meilleurs produits surgelés à l'origine.

# Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento art.853/2004 per garantire la sanificazione del prodotto.

# Le poisson destiné à être consommé cru a subi un traitement préventif de régénération, conformément aux dispositions de l'article 853/2004 du règlement pour garantir l'assainissement du produit.



## BEVANDE

	€
Acqua 1L <i>(eau minérale)</i>	2,50
Bibita in lattina <i>(Boisson en conserve)</i>	3,00
Cocacola 1L <i>(cocacola 1L)</i>	5,00
Birra grande 66cl <i>(Bière 66cl)</i>	6,00
Birra piccola 33cl <i>(Bière 33cl)</i>	4,00
Caffè <i>(Café)</i>	2,50
Amari <i>(Liqueur)</i>	5,00
Pane e Servizi  <i>(Pain et services)</i>	2,00

\*Alcune pietanze possono essere surgelate. Qualora non siano reperibili freschi, garantiamo i migliori prodotti surgelati all'origine.

\*Certains plats peuvent être congelés. S'ils ne sont pas disponibles frais, nous garantissons les meilleurs produits surgelés à l'origine.

# Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento art.853/2004 per garantire la sanificazione del prodotto.

# Le poisson destiné à être consommé cru a subi un traitement préventif de régénération, conformément aux dispositions de l'article 853/2004 du règlement pour garantir l'assainissement du produit.



## VINI BIANCHI

	€
<b>Bianco Acino del Lazio 750 ml</b> <i>Agr. Sabatini M. - Olevano Romano - Lazio</i>	10,00
<b>Bianco Acino del Lazio Frizzante 750 ml</b> <i>Agr. Sabatini M. - Olevano Romano - Lazio</i>	10,00
<b>Bianco Acino del Lazio 375 ml</b> <i>Agr. Sabatini M. - Olevano Romano - Lazio</i>	7,00
<b>Chardonnay</b> <i>Agr. Humar - San Floriano del Collio - Friuli -DOC</i>	20,00
<b>Ribolla Gialla</b> <i>Agr. Humar - San Floriano del Collio - Friuli -DOC</i>	22,00
<b>Sauvignon Blanc</b> <i>Castel Firmian - Trentino - DOC</i>	20,00
<b>Gewürztraminer</b> <i>Castel Firmian - Trentino - DOC</i>	20,00
<b>Muller Thurgau</b> <i>Castel Firmian - Trentino - DOC</i>	20,00
<b>Pinot Grigio 750 ml</b> <i>Castel Firmian - Trentino - DOC</i>	18,00
<b>Pinot Grigio 375 ml</b> <i>Castel Firmian - Trentino - DOC</i>	10,00
<b>Lugana DOC</b> <i>Pratello - Pedenghe - Lombardia - Bio</i>	25,00
<b>Falanghina</b> <i>Agr. Torredora di Paolo - Irpinia - DOC</i>	16,00
<b>Fiano di Avellino</b> <i>Agr. Torredora di Paolo - Irpinia - DOCG</i>	22,00

Nel vino ci sono i Solfiti, indicati con il simbolo



nella tabella degli allergeni. Essi svolgono un importante ruolo antiossidante,

antibiotico e antisettico.

Normalmente vengono indicati con le sigle E220, E221, E222 sulle etichette, ma solamente se superiori alle percentuali previste dalle norme che le regolano.



## VINI BIANCHI

	€
<b>Greco di Tufo</b> <i>Agr. Torredora di Paolo - Irpinia - DOCG</i>	18,00
<b>Vermentino "Sole di Sardegna" di Gallura Superiore</b> <i>Agr. Montespada - Gallura - DOCG Riserva</i>	20,00
<b>Vermentino "Sabbialuce" di Gallura Superiore</b> <i>Agr. Montespada - Gallura - DOCG</i>	18,00
<b>Vermentino "Ciucaione" Mancini</b> <i>Agr. Montespada - Gallura Superiore - DOCG</i>	20,00
<b>Vermentino "Vecchia Costa" Trinità D'Agultu 375 ml</b> <i>Agr. Montespada - Sardegna - DOC</i>	10,00

Nel vino ci sono i Solfiti, indicati con il simbolo



nella tabella degli allergeni. Essi svolgono un importante ruolo antiossidante,

antibiotico e antisettico.  
Normalmente vengono indicati con le sigle E220, E221, E222 sulle etichette, ma solamente se superiori alle percentuali previste dalle norme che le regolano.





## VINI BIANCHI

	€
<b>Bianco Acino del Lazio 750 ml</b> <i>Agr. Sabatini M. - Olevano Romano - Lazio</i>	10,00
<b>Bianco Acino del Lazio Frizzante 750 ml</b> <i>Agr. Sabatini M. - Olevano Romano - Lazio</i>	10,00
<b>Bianco Acino del Lazio 375 ml</b> <i>Agr. Sabatini M. - Olevano Romano - Lazio</i>	7,00
<b>Chardonnay</b> <i>Agr. Humar - San Floriano del Collio - Friuli -DOC</i>	20,00
<b>Ribolla Gialla</b> <i>Agr. Humar - San Floriano del Collio - Friuli -DOC</i>	22,00
<b>Sauvignon Blanc</b> <i>Castel Firmian - Trentino - DOC</i>	20,00
<b>Gewürztraminer</b> <i>Castel Firmian - Trentino - DOC</i>	20,00
<b>Muller Thurgau</b> <i>Castel Firmian - Trentino - DOC</i>	20,00
<b>Pinot Grigio 750 ml</b> <i>Castel Firmian - Trentino - DOC</i>	18,00
<b>Pinot Grigio 375 ml</b> <i>Castel Firmian - Trentino - DOC</i>	10,00
<b>Lugana DOC</b> <i>Pratello - Pedenghe - Lombardia - BIO</i>	25,00
<b>Falanghina</b> <i>Agr. Torredora di Paolo - Irpinia - DOC</i>	16,00
<b>Fiano di Avellino</b> <i>Agr. Torredora di Paolo - Irpinia - DOC</i>	22,00

\*Alcune pietanze possono essere surgelate. Qualora non siano reperibili freschi, garantiamo i migliori prodotti surgelati all'origine.

\*Maybe frozen when not available, we assure the best frozen products.

# Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento art.853/2004 per garantire la sanificazione del prodotto.

# The raw fish was subjected to temperature reduction to guarantee the sanitation of the product.



## VINI ROSSI

	€
<b>Rosso Acino del Lazio 750 ml</b> <i>Agr. Sabatini M. - Olevano Romano - Lazio</i>	10,00
<b>Rosso di Montalcino</b> <i>La Calonica - Toscana</i>	20,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo "Piane di Maggio"</b> <i>Agriverde - Abruzzo</i>	10,00
<b>Lagrein Rosato DOC</b> <i>Castel Firmian - Trentino</i>	22,00

## BOLLICINE

	€
<b>Mionetto Vivo Cuvée Oro</b> <i>Valdobbiadene</i>	20,00
<b>Braghetto d'Acqui Spralerighe</b> <i>Valle Belbo - Piemonte</i>	25,00
<b>Couvée Sergio 1887</b> <i>Mionetto - Vino Spumante extra Dry - Valdobbiadene</i>	25,00
<b>Champagne Brut Imperial</b> <i>Moët &amp; Chardone - Francia</i>	60,00

Nel vino ci sono i Solfiti, indicati con il simbolo



nella tabella degli allergeni. Essi svolgono un importante ruolo antiossidante,

antibiotico e antisettico.

Normalmente vengono indicati con le sigle E220, E221, E222 sulle etichette, ma solamente se superiori alle percentuali previste dalle norme che le regolano.