



ANTIPASTI

	€
Degustazione antipasti "Il Veliero" <i>(tasting of appetizer "Il Veliero")</i>	14,00
Insalata di Mare seppia*, gamberi*, cozze, sedano, carote e granella di olive nere tostate <i>(Sea salade cuttlefish*, shrimps*, mussels, celery, carrots and olive)</i>	12,00
Sautè di Cozze <i>(mussels)</i>	10,00
Sautè di Cozze e Vongole <i>(mussels and clams)</i>	13,00
Alici # marinate con uvetta, finocchio e arancia <i>(marinated anchovies with raisins, fennel and orange)</i>	10,00
Zuppetta Veliero cozze, vongole, gamberi*, calamari*, scampi* e pomodoro <i>(soup with mussels, clams, shrimps* squids*, scampi* and tomato)</i>	19,00
Carpaccio # di Salmone aromatizzato agli agrumi e pepe rosa <i>(salmon carpaccio flavored with citrus and pink pepper)</i>	10,00
Crudo # misto Veliero 3 ostriche, 3 gamberi rossi di Sicilia, 2 scampi, carpaccio di spigola <i>(raw mixed oyster, shrimps, scampi and seabass)</i>	30,00
Ostriche (cadauna) <i>(oyster)</i>	5,00

*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.



PRIMI PIATTI

	€
Pappardelle cozze e pecorino     <i>(fresh long pasta with mussels and pecorino cheese)</i>	12,00
Spaghetti vongole veraci   <i>(spaghetti with clams)</i>	15,00
Spaghetti vongole veraci con bottarga    <i>(spaghetti with clams and mullet roe)</i>	17,00
Risotto crema di scampi    <i>(rice with scampi and cream)</i>	13,00
Risotto pescatora      <i>(rice with seafood)</i>	14,00
Spaghetti al cartoccio specialità della casa      cozze, vongole, gamberi*, calamari*, scampi* e mazzancolle* <i>(spaghetti with mussels, clams, shrimps* squids*, scampi* and mazzancolle*)</i>	22,00
Linguine all'astice   <i>(linguine long pasta with astice)</i>	25,00
Ravioli ripieni di ricotta e mozzarella di bufala con gamberi e verdure di stagione       <i>(Ravioli stuffed with ricotta and mozzarella di bufala, with shrimps and fresh vegetables)</i>	16,00
Pennetta al pomodoro   <i>(short pasta with tomato)</i>	10,00
Zuppa di pesce (solo su ordinazione)      <i>(soup of fish, on ly made to order)</i>	25,00

*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.



SECONDI PIATTI DI PESCE

	€
Spigola/Orata  (seabass/bream)	18,00
Rombo al forno con patate  (turbot baked in oven with potatoes)	26,00
Spigola/Orata al forno con patate  (seabass or bream baked in oven with potatoes)	25,00
Pesce al cartoccio (per due persone)     cozze, vongole, calamari*, scampi*, mazzancolle* (tinfoil baked seafood for two [mussels, clams, squid, scampi, mazzancolle])	60,00
Grigliata di pesce misto     (mixed grilled fish)	24,00
Pescato (all'etto €10,00)  (fish)	30,00
Involentino di Orata e Melanzane con pomodoro in umido    (stewed roulade of bream and aubergine with tomato)	18,00
Astice alla catalana (per due persone)   (astice with mixed salad and boiled potatoes for two)	50,00
Filetto di salmone gratinato con peperoni al forno   (salmon au gratin with baked peppers)	18,00
Sogliola* ai funghi porcini  (sole with porcini mushrooms)	20,00
Frittura di calamari* e gamberi*   (fried squid* and shrimps*)	14,00
Frittura di paranza   (fried local net fish)	16,00

*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.



SECONDI PIATTI DI CARNE

	€
Bistecca di manzo <i>(beef steak)</i>	18,00
Cotoletta di Pollo con patatine fritte   <i>(fried chicken with french fries)</i>	15,00
Tagliata di pollo <i>(chicken slice)</i>	16,00

CONTORNI

Patate* fritte  <i>(french fries)</i>	5,00
Insalata mista <i>(salad)</i>	5,00
Cicoria ripassata o all'agro <i>(sautéed or sour chicory)</i>	6,00
Grigliata mista di verdure Zucchine, melanzane, radicchio, peperoni <i>(mixed grilled vegetables)</i>	6,00

*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.



DESSERT

	€
Tiramisù    (tiramisù)	6,00
Mousse al cioccolato    (chocolate mousse)	6,00
Crema alla catalana    (catalan cream)	6,00
Sorbetto al limone    (lemon sorbet)	5,00
Cheesecake   (cheesecake)	6,00
Frutta di stagione (season fruit)	6,00
Ananas	6,00

*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.



BEVANDE

	€
Acqua 1L <i>(mineral water)</i>	2,50
Bibita in lattina <i>(canned drink)</i>	3,00
Cocacola 1L <i>(cocacola 1L)</i>	5,00
Birra grande 66cl <i>(Beer 66cl)</i>	6,00
Birra piccola 33cl <i>(beer 33cl)</i>	4,00
Caffè <i>(italian coffee)</i>	2,50
Amari <i>(liquors)</i>	5,00
Pane e Servizi  <i>(bread and services)</i>	2,00

*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 BIANCHI

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

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

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

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

BOLLICINE

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