



ANTIPASTI

	€
Degustazione antipasti "Il Veliero" <i>Verkostung von Vorspeisen Il Veliero</i>	14,00
Insalata di Mare seppia*, gamberi*, cozze, sedano, carote e granella di olive nere tostate <i>Meeresfrüchte-Salat</i>	12,00
Sautè di Cozze <i>Miesmuschel-Sauté</i>	10,00
Sautè di Cozze e Vongole <i>Muscheln und Venusmuscheln Soute</i>	13,00
Alici # marinate con uvetta, finocchio e arancia <i>Sardellen # mariniert mit Rosinen, Fenchel und Orange</i>	10,00
Zuppetta Veliero cozze, vongole, gamberi*, calamari*, scampi* e pomodoro <i>Meeresfrüchte-Suppe mit getoastetem Brot</i>	19,00
Carpaccio # di Salmone aromatizzato agli agrumi e pepe rosa <i>Lachscarpaccio # aromatisiert mit Zitrusfrüchten und rosa Pfeffer</i>	10,00
Crudo # misto Veliero 3 ostriche, 3 gamberi rossi di Sicilia, 2 scampi, carpaccio di spigola <i>Gemischte rohe 3 Austern, 3 sizilianische rote Garnelen, 2 Scampi, Wolfsbarsch-Carpaccio</i>	30,00
Ostriche (cadauna) <i>Austern</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     <i>Pappardelle mit Muscheln und Pecorino</i>	12,00
Spaghetti vongole veraci   <i>Spaghetti mit Muscheln</i>	15,00
Spaghetti vongole veraci con bottarga    <i>Spaghetti mit Muscheln und bottarga</i>	17,00
Risotto crema di scampi    <i>Scampi-Sahne-Reis</i>	13,00
Risotto pescatora      <i>(Rizotto aux fruits de mer)</i>	14,00
Spaghetti al cartoccio specialità della casa      cozze, vongole, gamberi*, calamari*, scampi* e mazzancolle* <i>Spaghetti mit Venus- und Miesmuscheln, Kalmar, Krabben, Scampi und Furchengarnelen</i>	22,00
Linguine all'astice   <i>Linguine-Pasta an Hummer</i>	25,00
Ravioli ripieni di ricotta e mozzarella di bufala con gamberi e verdure di stagione      <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Büffelmozzarella mit Garnelen und Gemüse der Saison</i>	16,00
Pennetta al pomodoro   <i>Pasta mit Tomatensauce</i>	10,00
Zuppa di pesce (solo su ordinazione)      <i>Fischsuppe</i>	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  <i>Seebarsch/Dorade</i>	18,00
Rombo al forno con patate  <i>Gebackener Steinbutt mit Kartoffeln</i>	26,00
Spigola/Orata al forno con patate  <i>Gebackener Wolfsbarsch/Brosche mit Kartoffeln</i>	25,00
Pesce al cartoccio (per due persone)     cozze, vongole, calamari*, scampi*, mazzancolle*) <i>Gebackene Mies- und Venusmuscheln, Scampo*, Garnelen* und Tintenfisch, heiß serviert in Alufolie</i>	60,00
Grigliata di pesce misto     <i>Verschiedene Fischarten vom Grill</i>	24,00
Pescato (all'etto €10,00)  <i>Fisch des Tages vom Fischmarkt</i>	30,00
Involto di Orata e Melanzane con pomodoro in umido    <i>Dorade-Auberginen-Rolle mit gedünsteten Tomaten</i>	18,00
Astice alla catalana (per due persone)   <i>Hummer mit gemischtem Salat und Kartoffeln</i>	50,00
Filetto di salmone gratinato con peperoni al forno   <i>Überbackenes Lachsfilet mit gebackener Paprika</i>	18,00
Sogliola* ai funghi porcini  <i>Seezunge* mit Steinpilzen</i>	20,00
Frittura di calamari* e gamberi*   <i>Frittierte Kalmar und Krabben</i>	14,00
Frittura di paranza   <i>Frittierte Fische vom lokalen Fischmarkt</i>	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>Rindersteak vom Grill</i>	18,00
Cotoletta di Pollo con patatine fritte   <i>Schnitzel und Pomme</i>	15,00
Tagliata di pollo <i>Hähnchenschnitt</i>	16,00

CONTORNI

Patate* fritte  <i>Pommes</i>	5,00
Insalata mista <i>gemischter Salat</i>	5,00
Cicoria ripassata o all'agro <i>Sautierter oder saurer Chicorée</i>	6,00
Grigliata mista di verdure Zucchine, melanzane, radicchio, peperoni <i>Gemischtes gegrilltes Gemüse Zucchini, Auberginen, Radicchio, Paprika</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    <i>Tiramisù</i>	6,00
Mousse al cioccolato    <i>Schokoladenmousse</i>	6,00
Crema alla catalana    <i>Katalanische Creme</i>	6,00
Sorbetto al limone    <i>Zitronensorbet</i>	5,00
Cheesecake   <i>Cheesecake</i>	6,00
Frutta di stagione <i>saisonales Obst</i>	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>Mineralwasser</i>	2,50
Bibita in lattina <i>Dosengetränk</i>	3,00
Cocacola 1L <i>Cocacola 1L</i>	5,00
Birra grande 66cl <i>Bier 66cl</i>	6,00
Birra piccola 33cl <i>Bier 33cl</i>	4,00
Caffè <i>Kaffee</i>	2,50
Amari <i>bittere Liköre</i>	5,00
Pane e Servizi  <i>Brot und Service</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

	€
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.