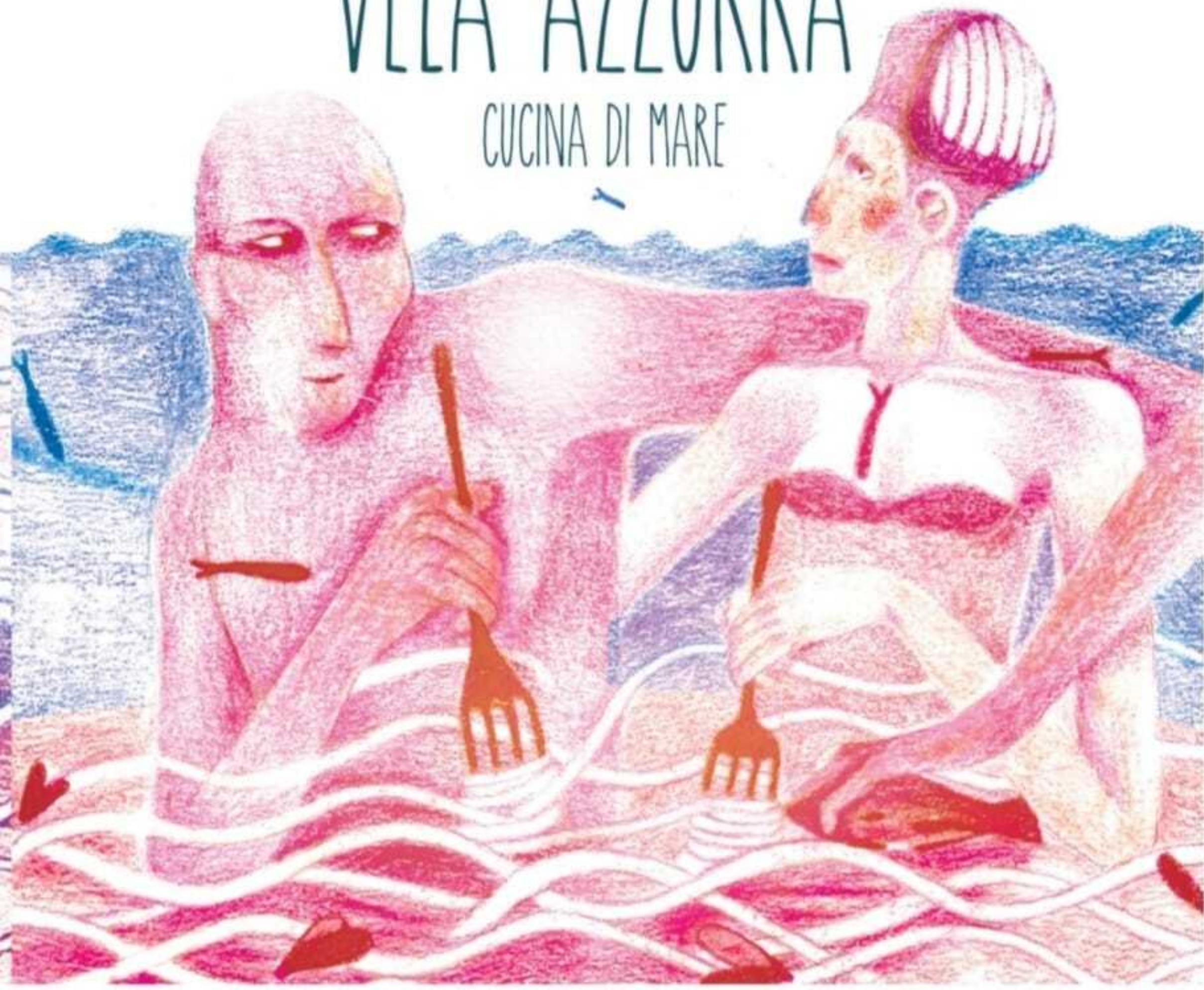




# VELA AZZURRA

CUCINA DI MARE



## Il mare

Polpo arrostito su passatina di ceci e rosmarino	12.00
Tegame del pescatore	12.00
Gamberoni con verdure su piastra calda	12.00
Orecchiette con cime di rapa e vongole	13.00
Scialatielli allo scoglio	16.00
Spaghettone quadrato con vongole veraci	13.00
Risotto con funghi porcini e code di gamberi	14.00
Grigliata mista di pesce e crostacei	18.00
Il nostro fritto con salsa allo yogurt	15.00
Orata al forno con olive taggiasche, pomodorini e patate	17.00
Baccalà con cipolla, pomodoro e pesto di olive	15.00

## La terra

Straccetti di filetto con polenta e vino bianco	12.00
Degustazione di salumi locali e formaggi misti con marmellate e gnocco fritto	12.00
Caprese di burrata, pachino e taralli all'olio d'oliva	10.00
Fusilli freschi con pomodorini olive e mozzarella di bufala	10.00
Tortellini di carne in brodo	10.00
Tagliatelle fresche al ragù	10.00
Tortelloni di ricotta e spinaci burro e salvia	11.00
Orecchiette con broccoli e melanzane fritte	9.00
Risotto con taleggio, radicchio, pancetta arrostita e aceto balsamico	12.00
Tortelli di zucca con burro e parmigiano	12.00
Tagliata di manzo con rucola e funghi porcini	18.00
Grigliata mista di carne con patate al rosmarino	18.00
Cotoletta alla bolognese	14.00

## L'orto

Patate arrosto	4.00
Verdure miste alla griglia	4.00
Verdure miste al vapore	4.00
Insalatona di lattuga con radicchio, pomodori, rucola, tonno, olive e mozzarella	8.00
Insalatona di lattuga con radicchio, pomodori, rucola, olive, uova sode e gamberetti	8.00

## LE CLASSICHE

<b>MARGHERITA</b> pomodoro e mozzarella	6.00
<b>MARINARA</b> pomodoro, aglio, origano	5.00
<b>NAPOLETANA</b> pomodoro, mozzarella, acciughe	7.00
<b>SICILIANA</b> pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere	7.00
<b>PROSCIUTTO</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto o crudo	7.00
<b>WURSTEL</b> pomodoro, mozzarella, wurstel	7.00
<b>SALSICCIA</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca	7.00
<b>FUNGHI</b> pomodoro, mozzarella, funghi champignon	7.00
<b>CAPRICCIOSA</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e olive	9.00
<b>QUATTRO STAGIONI</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi carciofi e salsiccia	9.00
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> mozzarella, emmenthal, fontina e gorgonzola	8.00
<b>INFERNO</b> pomodoro, mozzarella e ventricina piccante	8.00
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia	8.00
<b>TONNO E CIPOLLA</b> pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla caramellata	8.00
<b>FUNGHI PORCINI</b> pomodoro, mozzarella, funghi porcini	9.00
<b>SALSICCIA E PEPERONI</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia e peperoni	8.00
<b>CALZONE FARCITO</b> pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto	9.00
<b>PROVOLA AFFUMICATA, ZUCCHINE E PANCETTA</b> mozzarella, provola affumicata, zucchini e pancetta	9.00
<b>ALLA NORMA</b> pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia e melanzane	9.00

## LE GOLOSE



<b>VIOLA</b> fiordilatte di Agerola, radicchio trevigiano, gorgonzola e olio e.v.o.	9.00
<b>PARMA</b> fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo, burrata pugliese e olio e.v.o.	11.00
<b>CASA</b> fiordilatte di Agerola, salsiccia, friarielli napoletani, parmigiano reggiano e olio e.v.o.	10.00
<b>SUD</b> mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, ventricina piccante, salsiccia, melanzane, grana e olio e.v.o.	10.00
<b>SOTTOBOSCO</b> fiordilatte di Agerola, zucca, funghi porcini e olio e.v.o.	10.00
<b>GIRASOLE</b> fiordilatte di Agerola, zucca, mortadella Bologna IGP, burrata pugliese e olio e.v.o.	11.00
<b>PARMIGIANA</b> pomodoro San Marzano DOP, melanzane, datterini caramellati, mozzarella di bufala campana DOP e olio e.v.o.	10.00
<b>PARTENOPEA</b> fiordilatte di Agerola, scarola stufata, olive taggiasche, capperi e olio e.v.o.	10.00

## **dolci e frutta**

Cassata siciliana	<b>5.00</b>
Tiramisù	<b>5.00</b>
Crema catalana	<b>5.00</b>
Profiteroles al cioccolato	<b>5.00</b>
Cheesecake ai frutti rossi	<b>5.00</b>
Torta caprese al cioccolato con mascarpone	<b>4.00</b>
Tartufo Nero	<b>4.00</b>
Ananas	<b>4.00</b>
Macedonia di stagione	<b>4.00</b>

## da bere

<b>Acqua</b> (naturale e gassata)	bott. 0,75 L	<b>2.50</b>
<b>Coca cola</b>	lattina 0,33 L	<b>2.50</b>
<b>Fanta</b>	lattina 0,33 L	<b>2.50</b>
<b>Sprite</b>	lattina 0,33 L	<b>2.50</b>
<b>Stella Artois</b> (alla spina)	piccola 0.20 L	<b>3.00</b>
	media 0.40 L	<b>5.00</b>
<b>Calice di vino/ 1/2 litro</b>		<b>3.00/6.00</b>

### **Vela Azzurra**

via P. Albertoni 23/c Bologna  
051.300416

Secondo l'andamento di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Il nostro staff è a disposizione per qualsiasi informazione a riguardo.

**ALLERGENI:** ai sensi del Regolamento 1169/2011 si comunica che le preparazioni possono contenere allergeni: lo staff sarà a vostra disposizione per consigliarvi in base alle vostre esigenze. Per ulteriori informazioni potete consultare il cartello **ALLERGENI** esposto.

Il coperto di 2.00 euro comprende il pane fatto in casa e il servizio

## **i vini**

### **ROSSI**

<b><i>Sangiovese superiore</i></b>	<b>14.00</b>
<b><i>Barbera del Piemonte</i></b>	<b>14.00</b>
<b><i>Valpolicella ripasso</i></b>	<b>18.00</b>
<b><i>Chianti riserva</i></b>	<b>16.00</b>
<b><i>Nero d' Avola</i></b>	<b>15.00</b>
<b><i>Primitivo di Manduria</i></b>	<b>16.00</b>
<b><i>Lagrein</i></b>	<b>18.00</b>
<b><i>Dolcetto d' alba</i></b>	<b>15.00</b>
<b><i>Barbaresco</i></b>	<b>25.00</b>

### **BIANCHI**

<b><i>Grillo biologico</i></b>	<b>16.00</b>
<b><i>Arneis</i></b>	<b>24.00</b>
<b><i>Falanghina</i></b>	<b>14.00</b>
<b><i>Greco di tufo</i></b>	<b>16.00</b>
<b><i>Pinot grigio</i></b>	<b>15.00</b>
<b><i>Passerina</i></b>	<b>15.00</b>
<b><i>Pecorino</i></b>	<b>14.00</b>
<b><i>Ribolla gialla</i></b>	<b>16.00</b>
<b><i>Gewurztraminer</i></b>	<b>15.00</b>
<b><i>Prosecco Valdobbiadene</i></b>	<b>15.00</b>