VELA
RISTORANTE AT BHB

LA CARTE

Notre restaurant accorde la plus grande attention à la qualité et à l'origine des ingrédients.

Le pain, les pâtes fraîches et farcies, les sauces et les desserts sont préparés dans notre cuisine.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez en informer immédiatement notre responsable de salle.

Bon appétit !

VELA
RISTORANTE AT BHB

ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et produits dérivés. Exceptions : sirops de glucose à base de blé, y compris dextrose ; maltodextrines à base de blé ; sirops de glucose à base d'orge ; céréales utilisées pour fabriquer des distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.
2	Crustacés et produits à base de crustacés.
3	Œufs et produits à base d'œufs, y compris les œufs de toutes les espèces d'oiseaux ovipares.
4	Poissons et produits à base de poissons. Exceptions : gélatine de poisson comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ; gélatine ou colle de poisson utilisée pour clarifier la bière et le vin.
5	Arachides et produits à base d'arachides.
6	Soja et produits à base de soja. Exceptions : huile et graisse de soja entièrement raffinées ; tocophérols mixtes naturels (E306), D-alpha-tocophérol naturel, acétate et succinate naturels de D-alpha-tocophéryle issus du soja ; phytostérols et esters de phytostérols issus d'huiles végétales de soja ; ester de stanol végétal produit à partir de stérols d'huiles végétales de soja.
7	Lait et produits à base de lait, y compris lactose, de vache, chèvre, brebis ou autre espèce. Exceptions : lactosérum utilisé pour fabriquer des distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole ; lactitol.
8	Céleri et produits à base de céleri.
9	Moutarde et produits à base de moutarde.
10	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO2 total, dans les produits prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12	Lupin et produits à base de lupin.
13	Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou du Queensland et produits dérivés. Exception : fruits à coque utilisés pour fabriquer des distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.
14	Mollusques et produits à base de mollusques.

VELA
RISTORANTE AT BHB

POUR COMMENCER…

TRIO DU LAC

Truite fumée et salade de fenouil à l'orange, boulette de poisson du lac et sauce tzatziki, anguille grillée laquée au miel

18,00 €

Allergènes : 1, 3, 4, 7

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Artichaut à la romaine et noix de cajou

20,00 €

Allergènes : 7, 8, 13

SASHIMI D'OMBRINE

Bouillon de poisson et algues japonaises

18,00 €

Allergènes : 4, 5, 8, 11

ROND DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

Crème aigre et salade de puntarelle

18,00 €

Allergènes : 6, 7, 8

PETITE MARMITE DE LA MER

Fèves fraîches et écume de colatura d'anchois

18,00 €

Allergènes : 2, 4, 6, 8, 14

PARMIGIANA D'AUBERGINES

Huile de basilic, crème de tomate et fondue de Grana

14,00 €

Allergènes : 7, 8, 13

VELA
RISTORANTE AT BHB

LES PÂTES ET RISOTTOS

SPAGHETTI À LA GARDESANA

Tomates cerises, câpres, olives, poisson du lac et crumble de pain à la tomate

Allergènes : 1, 4, 8

16,00 €

FUSILLONE AU RAGÙ DE CORÉGONE

Parfumé aux citrons du lac de Garde

Allergènes : 1, 4, 6, 7, 8

20,00 €

RISOTTO AUX POIRES CARAMÉLISÉES

Crème de fromage à pâte persillée

Allergènes : 7, 8

20,00 €

TORTELLO FARCI AU BŒUF BRAISÉ

Petits légumes croquants

Allergènes : 1, 3, 7, 8

18,00 €

TAGLIATELLE AUX ŒUFS FAITES MAISON

Salmis de lièvre et cacao

Allergènes : 1, 3, 7, 8

18,00 €

RAVIOLO DEL PLIN AUX FOIES DE VOLAILLE

Réduction de chapon

Allergènes : 1, 3, 7, 8

18,00 €

VELA
RISTORANTE AT BHB

LES POISSONS…

TATAKI DE THON

Aubergine laquée au miso

Allergènes : 4, 6, 8, 11

22,00 €

FILET DE BAR EN ACQUAPAZZA

Moules et palourdes

Allergènes : 2, 4, 6, 8, 11, 14

28,00 €

TURBOT À LA MÉDITERRANÉENNE

Pommes de terre, olives et tomates cerises
Pour 2 personnes

Allergènes : 4

58,00 €

VELA
RISTORANTE AT BHB

LES VIANDES…

MAGRET DE CANARD

Patate douce et cannelle

Allergènes : 6, 7, 8, 11

24,00 €

PIGEON

Fève de cacao, chocolat et salade de quinoa

Allergènes : 7, 8

25,00 €

FILET DE BŒUF SAISI

Son jus et légumes de saison

Allergènes : 7, 8

28,00 €

VELA
RISTORANTE AT BHB

NOS DESSERTS…

TATIN DE POMMES

Glace au poivre
10,00 €

Allergènes : 1, 7

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Sauce à la vanille
8,00 €

Allergènes : 1, 3, 7, 13

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

Fruits des bois
8,00 €

Allergènes : 3, 7

TIRAMISÙ

8,00 €

Allergènes : 1, 3, 7

CRÉMEUX AU LAIT DE COCO

Mangue et crumble au chocolat

6,00 €

Allergènes : 7

DÉGUSTATION DE FROMAGES

Confitures assorties

16,00 €

Allergènes : 7