



Il nostro menù

Seguici sui social



@ilveliero_ristorante

WiFi Zone



Via Savoia, 6 - Siracusa (Isola di Ortigia)

Per info e prenotazioni: 0931 465887

ristoranteilvelierosr@gmail.com

il Veliero

RISTORANTE - ORTIGIA

Ai sensi del Reg.(CE) 1169 del 2011 Si informano i gentili clienti che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate presso questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (ingredienti o tracce) derivanti dal processo produttivo. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- Cereali contenenti glutine, vale a dire grano (farro e grano Khorasan), orzo, avena o i loro ceppi e prodotti derivati*
- Crostacei, e prodotti a base di crostacei*
 - Uova, e prodotti derivati*
 - Pesce, e prodotti derivati*
 - Arachidi, e prodotti derivati*
 - Soia, e prodotti derivati*
- Latte, e prodotti derivati incluso lattosio*
- Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchio e prodotti derivati*
 - Sedano, e prodotti derivati*
 - Senape, e prodotti derivati*
 - Semi di sesamo, e prodotti derivati*
- Anidride solforosa e solfiti contenute nei vini*
 - Lupini, e prodotti derivati*
 - Molluschi, e prodotti derivati*

Si invitano i gentili ospiti, allergici o intolleranti a uno o più sostanze sopra riportate, a segnalare le proprie necessità al personale di sala e chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.

Si avvisa la gentile clientela che tutto il pescato giunge dal mercato di Siracusa giornalmente. Se a volte viene a mancare, confidiamo nella vostra comprensione.

il Veliero

RISTORANTE - ORTIGIA

Il crudo del Veliero

<i>Ostriche Gold Beach</i>	<i>cad. 5</i>
<i>Alici marinate</i>	<i>14</i>
<i>Carpaccio di spada affumicato</i>	<i>16</i>
<i>Salmone affumicato con limone e menta</i>	<i>16</i>
<i>Gambero I scelta marinato al limone</i>	<i>18</i>
<i>Tartare di tonno fresco</i>	<i>20</i>
<i>Crudo/Marinato di Scampi o Gamberoni al Kg.</i>	<i>120</i>

Il cotto del Veliero

<i>Cocktail di gamberi</i>	<i>12</i>
<i>Parmigiana di melanzane con pesce spada</i>	<i>14</i>
<i>Alici croccanti e maionese aromatizzata al lime</i>	<i>15</i>
<i>Polpo rosticciato con crema di patate</i>	<i>16</i>
<i>Insalata di mare (cozze, vongole, calamari, gamberetti, polpo, olio EVO, limone)</i>	<i>18</i>
<i>Zuppa o Sautè frutti di mare</i>	<i>15</i>
<i>Zuppa di vongole</i>	<i>18</i>

Coperto a persona 2,50

il Veliero

RISTORANTE - ORTIGIA

I primi di mare

<i>Linguine con polpa di riccio fresco</i>	<i>25</i>
<i>Paccheri al sapore di mare (olio EVO, aglio, cozze, vongole, calamari, gamberetti, ciliegino)</i>	<i>18</i>
<i>Spaghetti alle vongole veraci, zeste di lime e peperoncino</i>	<i>18</i>
<i>Spaghetti Aglio, olio e peperoncino, carpaccio di gambero rosso e stracciatella</i>	<i>20</i>
<i>Ravioli ripieni al gambero rosso, ciliegino, crema di burrata e granella di pistacchio</i>	<i>22</i>
<i>Risotto del pescatore</i>	<i>18</i>

I primi di terra

<i>Penne al pomodoro e basilico</i>	<i>10</i>
<i>Rigatoni alla norma (olio EVO, aglio, salsa di pom., melanzane fritte, ricotta salata)</i>	<i>12</i>
<i>Spaghetti alla bolognese</i>	<i>12</i>
<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i>	<i>10</i>
<i>Ravioli di ricotta al ragù di salsiccia di suino nero dei nebrodi</i>	<i>14</i>

Coperto a persona 2,50

il Veliero

RISTORANTE - ORTIGIA

I secondi di mare

<i>Pesce spada alla griglia / palermitana</i>	<i>18</i>
<i>Calamari alla griglia / palermitana</i>	<i>18</i>
<i>Frittura mista (calamari e gamberetti)</i>	<i>18</i>
<i>Gamberoni alla griglia (N°4)</i>	<i>24</i>
<i>Pesce fresco di prima scelta al Kg.</i>	<i>65</i>
<i>Scampi o Gamberoni al Kg.</i>	<i>120</i>
<i>Aragosta, astice o cicala al Kg.</i>	<i>150</i>

I secondi di carne

<i>Bistecca di manzo alla griglia/palermitana</i>	<i>14</i>
<i>Filetto di manzo alla griglia</i>	<i>16</i>
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i>	<i>18</i>

Coperto a persona 2,50

il Veliero

RISTORANTE - ORTIGIA

I contorni

<i>Patatine fritte</i>	<i>4</i>
<i>Caprese</i>	<i>8</i>
<i>Insalata di arancia e cipolla rossa di Tropea e finocchio</i>	<i>8</i>
<i>Verdure grigliate (olio EVO, melanzane, zucchine, radicchio, pomodoro)</i>	<i>10</i>
<i>Caponatina siciliana (olio EVO, cipolla in agrodolce, capperi, peperoni, carote, sedano, olive, concentrato di pomodoro, basilico)</i>	<i>10</i>

I dolci e la frutta

<i>Sorbetto al limone</i>	<i>4</i>
<i>Dolci del giorno</i>	<i>6</i>
<i>Frutta di stagione</i>	<i>5</i>

Coperto a persona 2,50

il Veliero

RISTORANTE - ORTIGIA

Le Bevande

<i>Acqua Panna/S.Pellegrino 75cl</i>	<i>3</i>
<i>Acqua Panna/S.Pellegrino 50cl</i>	<i>2</i>
<i>Acqua Lete</i>	<i>3</i>
<i>Coca-Cola, Fanta, Sprite, Chinotto 33cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Birra Moretti 66cl</i>	<i>5</i>
<i>Birra Moretti 33cl</i>	<i>3</i>
<i>Birra Messina cristalli di sale 50cl</i>	<i>6</i>

Caffè e Amari

<i>Caffè</i>	<i>1,50</i>
<i>Americano</i>	<i>2</i>
<i>Caffè corretto</i>	<i>2,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3</i>
<i>Amari e Limoncello</i>	<i>5</i>
<i>Amaro scoccia</i>	<i>6</i>
<i>Amaro amara</i>	<i>6</i>
<i>Grappa bianca o barricata</i> <i>*prezzo variabile in base la grappa scelta*</i>	<i>6</i>

Coperto a persona 2,50

il Veliero

RISTORANTE - ORTIGIA

Il vino

<i>Vino a calice rosso/bianco</i>	<i>7</i>
<i>Prosecco a calice</i>	<i>8</i>

Gli aperitivi

<i>Aperol Spritz</i>	<i>10</i>
<i>Limoncello Spritz</i>	<i>10</i>
<i>Vodka Tonic/Lemon</i>	<i>15</i>
<i>Gin Tonic/Lemon</i>	<i>15</i>



Coperto a persona 2,50