



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



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 coadiuvati 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 crudo del Veliero

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

Il cotto del Veliero

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

Coperto a persona 2,50



I primi di mare

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

I primi di terra

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

Coperto a persona 2,50



I secondi di mare

Pesce spada alla griglia / palermitana	18
Calamari alla griglia / palermitana	18
Frittura mista (calamari e gamberetti)	18
Gamberoni alla griglia (Nº4)	24
Pesce fresco di prima scelta al Kg.	65
Scampi o Gamberoni al Kg.	120
Aragosta, astice o cicala al Kg.	150

I secondi di carne

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

Coperto a persona 2,50



I contorni

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

I dolci e la frutta

Sorbetto al limone	4
Dolci del giorno	6
Frutta di stagione	5

Coperto a persona 2,50



Le Bevande

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

Caffè e Amari

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

Coperto a persona 2,50

il Veliero
RISTORANTE - ORTIGIA

Il vino

Vino a calice rosso/bianco	7
Prosecco a calice	8

Gli aperitivi

Aperol Spritz	10
Limoncello Spritz	10
Vodka Tonic/Lemon	15
Gin Tonic/Lemon	15



Coperto a persona 2,50