



**YACHTING CLUB VELA BLU**  
41°00'11.95"N  9°34'27.39"E

**BENVENUTI ALLO YACHTING CLUB VELA BLU. LA NOSTRA CUCINA È UN OMAGGIO ALLA SARDEGNA E AI PROFUMI DEL MEDITERRANEO. OGNI PIATTO RACCONTA UNA STORIA DI TRADIZIONE, FRESCHEZZA E PASSIONE.**

**LA NOSTRA PROPOSTA CULINARIA VI ACCOMPAGNA DURANTE TUTTA LA GIORNATA, A PRANZO E A CENA. IL VIAGGIO SENSORIALE TRA LE NOSTRE PIZZE GOURMET HA INIZIO, INVECE, OGNI SERA DALLE ORE 19:00**

**LA VOSTRA SALUTE È LA NOSTRA PRIORITÀ. VI PREGHIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.**

*Welcome to Yachting Club Vela Blu. Our cuisine is a tribute to Sardinia and the scents of the Mediterranean. Every dish tells a story of tradition, freshness, and passion.*

*Our kitchen is open for both lunch and dinner. Our gourmet pizzas are served exclusively during the evening service, starting from 7:00 PM.*

*For your safety, please inform our staff of any food allergies, intolerances, or dietary requirements before ordering.*



# ANTIPASTI

## STARTERS

**COZZE ALLA MARINARA | MARINARA MUSSELS** 16.00€

Cozze locali saltate con aglio e vino bianco |  
*Local mussels sautéed with garlic and white wine.*

**GUAZZETTO DI COZZE | MUSSEL STEW** 18.00€

Cozze in guazzetto di pomodoro, aglio e note piccanti |  
*Mussels in a tomato stew with garlic and a hint of spice.*

**TARTARE DEL GIORNO | FRESH TARTARE** 20.00€

Il pescato più fresco esaltato da olio EVO e fior di sale |  
*Daily catch enhanced by premium extra virgin olive oil and sea salt.*

**YACHT CLUB | SEAFOOD SELECTION \*\*** 22.00€

Tris di mare selezionato dallo Chef secondo disponibilità |  
*A selection of three seafood specialties curated by the Chef.*

**CALAMARO DELLO CHEF | CHEF'S SQUID \*\*** 20.00€

Calamaro con pesto di pistacchio e pomodori appassiti |  
*Squid with pistachio pesto and sun-dried tomatoes.*

**MISTO SALUMI E FORMAGGI | CURED MEATS & CHEESE SELECTION** 16.00€

Selezione di eccellenze del territorio sardo |  
*A selection of premium Sardinian cured meats and cheeses.*

\*\* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ O ALLA STAGIONALITÀ

\*\* PRODUCTS MAY BE FROZEN BASED ON AVAILABILITY OR SEASONALITY



# PRIMI

## FIRST COURSES

### SAPORI DI MARE / SEAFOOD FLAVORS

**SPAGHETTO AL RICCIO DI MARE | SEA URCHIN SPAGHETTO \*\*** 27.00€

Spaghetti di pasta fresca con riccio di mare, olio EVO e aglio dorato | *Handmade long pasta with sea urchin flavor, golden garlic and extra virgin olive oil.*

**LORIGHITTAS AI FRUTTI DI MARE | ARTISAN LORIGHITTAS WITH SEAFOOD \*\*** 28.00€

Pasta tipica con calamari, polpo, cozze, vongole e bisque | *Traditional pasta with squid, octopus, mussels, clams, and bisque.*

**SPAGHETTO CON LE VONGOLE | CLAM SPAGHETTO** 23.00€

Spaghetti di pasta fresca con vongole fresche, olio EVO, aglio e sfumatura di vino bianco | *Handmade long pasta with fresh clams, premium olive oil, garlic, and white wine.*

**TAGLIOLINO ALL'ASTICE | LOBSTER HANDMADE PASTA** 35.00€

Pasta fresca con Astice fresco, bisque, porro e pomodoro fresco (Min. 2 pers.) | *Handmade pasta, Lobster, bisque, leeks, and fresh tomato sauce (Min. 2 people).*

**CULURGIONES 4 MORI | SEAFOOD STUFFED CULURGIONES** 20.00€

Ravioli tradizionali di pasta fresca al nero di seppia farciti con ricotta, frutti di mare e bisque di gambero | *Fresh squid ink ravioli with ricotta cheese, mixed seafood, and shrimp bisque.*

**RAVIOLONI DI BUFALA / BUFFALO RICOTTA RAVIOLI** 20.00€

Ravioli con crema di ricotta di bufala, foglioline di spinaci e speck croccante | *Ravioli in buffalo ricotta cream with sautéed baby spinach and crispy speck.*

\*\* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ O ALLA STAGIONALITÀ

\*\* PRODUCTS MAY BE FROZEN BASED ON AVAILABILITY OR SEASONALITY



## SECONDI MAIN COURSES

### SAPORI DI MARE / SEAFOOD FLAVORS

**FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI | GOLDEN  
FRIED SQUID & SHRIMP \*\*** 23.00€

Frittura croccante in semola e pane panko | *Crispy deep-fry in semolina and panko breadcrumbs.*

**TONNO IN CROSTA | POPPY & PISTACHIO CRUSTED  
TUNA** 25.00€

Tonno in crosta aromatica con papaveri, pistacchi e wok di verdure | *Tuna in an aromatic crust with poppy seeds, pistachios, and vegetable wok*

**FILETTO DI PESCE AL GRATIN | GRATINATED FISH  
FILLET \*\*** 23.00€

Filetto fresco gratinato con parmigiano, gambero, verdure e olio evo | *Gratinated fresh fillet with parmesan, shrimp, seasonal vegetables extra virgin olive oil*

### SAPORI DI TERRA / FROM THE LAND

**FILETTO DI MANZO AI FERRI | GRILLED PRIME  
BEEF FILLET** 30.00€

Taglio pregiato di manzo grigliato alle braci | *A premium cut of beef grilled over embers.*

\*\* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ O ALLA STAGIONALITÀ

\*\* PRODUCTS MAY BE FROZEN BASED ON AVAILABILITY OR SEASONALITY



## CONTORNI SIDE DISHES

<b>MIX GRILL   GRILLED VEGETABLES</b>	6.00€
Zucchine, peperoni e melanzane grigliate   <i>Grilled zucchini, peppers, and aubergines.</i>	
<b>PATATINE FRITTE DIPPERS   DIPPERS FRENCH FRIES**</b>	6.00€
<b>INSALATA MIX   MIXED SALAD</b>	6.00€
Verdure fresche di stagione   <i>Fresh seasonal vegetables</i>	



## SU PRENOTAZIONE BY RESERVATION (MIN. 24H)

**CENA TIPICA SARDA | TRADITIONAL SARDINIAN DINNER**  
(MIN. 5-6 GUESTS)  
**ARAGOSTA FRESCA | FRESH LOBSTER**  
**ZUPPA DI PESCE | SEAFOOD SOUP**

\*\* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ O ALLA STAGIONALITÀ

\*\* PRODUCTS MAY BE FROZEN BASED ON AVAILABILITY OR SEASONALITY



# LE NOSTRE PIZZE

## OUR GOURMET PIZZAS

Servizio esclusivo serale dalle ore 19:00.

Pizza service available only for dinner starting from 7 PM.



### **ECCELLENZA CONTEMPORANEA:**

**UN IMPASTO EVOLUTO CON TECNICA DEL PREFERMENTO E ALTA IDRATAZIONE. IL RISULTATO È UNA PIZZA SOFFICE, ARIOSA E ALTAMENTE DIGERIBILE, NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA.**

### *Contemporary excellence:*

*An advanced dough made using a preferment technique and high hydration. The result is a soft, airy, and highly digestible pizza, respecting Neapolitan tradition.*



# PIZZE

## GOURMET PIZZAS

### LE ROSSE | RED PIZZAS

#### MARGHERITA | MARGHERITA 12.00€

Pomodoro pelato, fior di latte, olio evo e basilico fresco

*Tomato sauce, "fior di latte" mozzarella, EVO oil and fresh basil*

#### DIAVOLA | DIAVOLA 15.00€

Pomodoro pelato, fior di latte, nduja in uscita, olio evo e basilico fresco

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, topped with fresh spicy Calabrian 'nduja, EVO oil and fresh basil*

#### COTTO E OLIVE | HAM & OLIVES 15.00€

Pomodoro pelato, fior di latte, in uscita prosciutto cotto e olive taggiasche

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, topped with fresh ham and olives*

#### PARMIGIANA | PARMIGIANA 15.00€

Pomodoro pelato, fior di latte, melanzane fritte, parmigiano, olio evo e basilico fresco

*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, fried aubergine, parmesan, EVO oil and fresh basil*

#### NAPOLI | NAPOLI 20.00€

Pomodoro pelato, fior di latte, in uscita burrata, alici, frutto del capperone

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, topped with burrata, anchovies and caper berries*



# PIZZE

## GOURMET PIZZAS

### LE BIANCHE | WHITE PIZZAS

#### **BUFALINA | BUFALINA** 15.00€

Mozzarella di bufala, pomodoro a filetto, olio EVO e basilico fresco  
*Buffalo mozzarella and sliced tomatoes, extra virgin olive oil and fresh basil*

#### **CARBONARA | CARBONARA** 19.00€

Fior di latte, in uscita crema carbonara, guanciale croccante, pecorino e pepe nero  
*Fior di latte mozzarella, carbonara cream, topped with crispy guanciale, pecorino and black pepper*

#### **VELA BLU | VELA BLU** 19.00€

Provola affumicata, crema di zucchine, in uscita polpette di maiale fritte, fonduta di pecorino e pepe nero  
*Smoked provola cheese, velvety courgette cream, fried pork meatballs and pecorino fondue*

#### **CARLOFORTE | CARLOFORTE** 18.00€

Fior di latte, in uscita filetti di tonno, pomodorini confit, cipolla di tropea in agrodolce, olio EVO e basilico fresco  
*Fior di latte mozzarella, topped with premium tuna, cherry tomato confit, pickled Tropea onions, extra virgin olive oil and fresh basil*

#### **VEGETARIANA | VEGGIE** 16.00€

Fior di latte, melanzane fritte, zucchina croccante, in uscita pomodorini confit, cipolla di tropea, salsa di peperone giallo, olio EVO e basilico fresco  
*Fior di latte mozzarella, fried aubergine, crunchy courgettes, topped with cherry tomato confit, red onion, bell pepper sauce, extra virgin olive oil and fresh basil*



# DESSERT

## DESSERTS

<b>TORTINO CUORE CALDO DI CIOCCOLATO</b>   WARM HEART CHOCOLATE CAKE	8.00€
<b>TORTINO CUORE CALDO DI PISTACCHIO</b>   WARM HEART PISTACHIO CAKE	8.00€
<b>CHEESECAKE DI FRAGOLE</b>   STRAWBERRY CHEESECAKE	8.00€
<b>SEADAS CLASSICA</b>   TRADITIONAL SEADAS: FRIED SARDINIAN PASTRY WITH CHEESE AND HONEY OR SUGAR.	8.00€
<b>SEADAS NERA</b>   SEADAS WITH VEGETABLE CHARCOAL DOUGH WITH CHEESE AND HONEY OR SUGAR.	10.00€
<b>PROPOSTA DELLO CHEF</b>   CHEF'S SPECIAL	8.00€
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b>   AFFOGATO	8.00€
<b>GELATO DI COPPA</b>   ICE CREAM IN A BOWL	8.00€
<b>FRUTTA DELLO CHEF</b>   THE CHEF'S FRUITS	7.00€



# BEVANDE

## DRINKS

<b>BIBITE IN LATTINA   SOFT DRINKS</b>	<b>4.00€</b>
<b>HEINEKEN BOTT.   HEINEKEN (BOTTLE)</b>	<b>5.00€</b>
<b>TUBORG BOTT.   TUBORG (BOTTLE)</b>	<b>5.00€</b>
<b>ICHNUSA BOTT.   ICHNUSA (BOTTLE)</b>	<b>5.00€</b>
<b>ICHNUSA NON FILTRATA   ICHNUSA UNFILTERED (BOTTLE)</b>	<b>5.00€</b>
<b>CORONA   CORONA (BOTTLE)</b>	<b>6.00€</b>
<b>ANALCOLICI   NON-ALCOHOLIC BEVERAGES</b>	<b>4.00€</b>
<b>BIRRA SPINA 25CL   DRAFT BEER 25CL</b>	<b>3.50€</b>
<b>BIRRA SPINA 40CL   DRAFT BEER 40CL</b>	<b>5.00€</b>
<b>BIRRA SPINA 50CL   DRAFT BEER 50CL</b>	<b>6.50€</b>
<b>ACQUA 65CL NAT/GAS   WATER 65CL STILL/ SPARKLING</b>	<b>3.50€</b>
<b>AMARI E DISTILLATI   DIGESTIFS &amp; SPIRITS</b>	<b>5.00€-9.00€</b>
<b>COPERTO   COVER CHARGE</b>	<b>3.50€</b>