

Velu
RISTORANTE

Benvenuti nel nostro Ristorante



Il nome Velù nasce a dicembre del 2024 dall'unione dei nostri nomi, Veronica e Luigi.

Dopo anni di passione e dedizione, abbiamo finalmente aperto le porte del nostro ristorante. Saremo felici di provare a farvi vivere un'esperienza culinaria con i prodotti del territorio.



Willkommen in unserem Restaurant, der Name Velu wurde im Dezember 2024 aus der Vereinigung unserer Namen, Veronica und Luigi, geboren.

Nach jahrelanger Leidenschaft und Hingabe haben wir nun endlich die Türen unseres Restaurants geöffnet.

Wir freuen uns darauf, Ihnen ein kulinarisches Erlebnis mit lokalen Produkten zu bieten.



Welcome to our restaurant, the name Velú was born in December 2024 from the union of our names, Veronica and Luigi.

After years of passion and dedication, we have finally opened the doors of our restaurant.

We will be happy to offer you a culinary experience with local products.

Antipasti/Vorspeisen/Starter

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELL'ALTO ADIGE /PLATTE MIT AUFSCHNITT UND KÄSE AUS SÜDTI- ROL/PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESES FROM SOUTH TYROL

-PER 2 PERSONE / FÜR ZWEI PERSONEN /FOR TWO
PEOPLE

€22

-PER UNA PERSONA / FÜR EINE PERSON / FOR ONE
PEOPLE

€16

7)10)14

UOVO MORBIDO COTTO A 63 °/63° POCHIERTES EI/EGG COOKED AT 63°

FONDUTA AL TRENTINGRANA,KATAIFI,OLIO ALLE ERBE
DI MONTAGNA E TARTUFO FRESCO / EI MIT TRENTIN-
GRANA FONDUE, KATAIFI, BERGKÄRUTERÖL UND
FRISCHEN TRÜFFEL /TRENTINGRANA CHEESE FONDUE,
KATAIFI,MOUNTAIN HERB OLI AND FRESH TRUFFLE

€16

1)3)7)10)

TARTARE DI CERVO/REHTATAR/VENISON TARTARE

PANE IN CASSETTA EMULSIONE ALLO
SCALOGNO, SENAPE E MIELE / GERÖSTETES BROT,
SCHALOTTEN EMULSION, SENF UND HONIG / TOASTED
BREAD, SHALLOT EMULSION, MUSTARD AND HONEY

€18

1)3)7)10)

Antipasti/Vorspeisen/Starter

KARTOFFELBLATTLEM/KARTOFFELBLATTLN/FRIED POTATO SHEETS

SFOGLIE DI PATATE FRITTE CON CRAUTI STUFATI. / MIT SAUERKRAUT / WITH SAUERKRAUT

€14

1)3)5)7)14)

GAMBERI FRITTI/FRITTIERTE GARNELEN IN KNUSPRIGER/FRIED PRAWNS

PANATURA CROCCANTE DI PANKO,RISO COTTO AL VAPORE , CREMOSO AL RAFANO, ARANCE E SALSA SOIA/ PANKO-PANADE, GEDÄMPFTER REIS, MEERRETTICHCREME, ORANGEN UND SOJASAUCE / CRISPY PANKO BREADING, STEAMED RICE, CREAMY HORSERADISH, ORANGES AND SOY SAUCE

€16

1)2)3)5)6)7)8)10)

Insalatore/Unsere Salate/Our Salads

CAPRESE

POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO / TOMATEN,
MOZZARELLA UND BASILIKUM / TOMATO,
MOZZARELLA AND BASIL

€10

1)7)

INSALATA VELÙ

INSALATA MISTA, POMODORINI, NOCI, ARANCE,
FORMAGGIO CAPRINO, PANE E SPECK CROCCANTE /
GEMISCHTER SALAT, TOMATE, WALNÜSSE, ORANGEN,
ZIEGENKÄSE, BROT UND KNUSPRIGER SPECK / MIXED
SALAD, TOMATO, WALNUTS, ORANGES, GOAT CHEESE,
BREAD AND CRISPY BACON

€16

1)7)8)10)14)

CAESAR SALAD

INSALATA VERDE, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA,
SALSA CAESAR, PANE CROCCANTE E SCAGLIE DI GRANA
/ GRÜNER SALAT, GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST,
CAESAR-DRESSING, KNUSPRIGES BROT UND
PARMESANSPÄNE / GREEN SALAD, GRILLED CHICKEN
BREAST, CAESAR DRESSING, CRISPY BREAD AND
PARMESAN SHAVINGS

€18

1)3)4)6)7)10)

Primi

MACCHERONI AL TORCHIO CON RAGÙ DI CERVO
TAGLIATO A COLTELLO/MACCHERONI MIT HIRSCHRA-
GOUT /MACCHERONI WITH VENISON RAGOUT

1)3)9)14)

€18

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON SALSICCIA E FUNGHI/
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI MIT HEIMISCHER WURST
UND PILZEN/HOMEMADE TAGLIOLINI-PASTA WITH
LOCAL SAUSAGE AND MUSHROOMS

1)3)7)14)

€17

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI SELVAGGINA, CREMA
DI SEDANO RAPA, NOCCIOLE E TARTUFO ESTIVO
FRESCO/HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT WILDRAGOUT,
KNOLLESELLARIECREME, HASELNUSS UND FRISCHER
SOMMERTRUEFFEL/HOMEMADE RAVIOLI WITH
DEER-RAGOUT, CELERIAC CREAM, HAZELNUTS AND
FRESH SUMMER TRUFFLE

1)3)7)8)9)14)

€24

CANEDERLI DI FORMAGGIO SERVITI SU INSALATINA DI
CAPPUCCIO, SPECK CROCCANTE E GEL DI
PERA/KÄSEKNÖDEL SERVIERT AUF EINEM
KRAUTSALAT, KNUSPRIGEM SPECK UND BIRNEN
GEL/HEESE DUMPLINGS SERVED ON A CABBAGE
SALAD, CRISPY BACON AND PEAR GEL

1)3)7)10)

€16

PACCHERI AL POMODORO, SPUMA DI MOZZARELLA,
BASILICO E PANE CROCCANTE/PACCHERI MIT
TOMATEN, SCHAUM MOZZARELLA, BASILIKUM UND
KNUSPRIGEM BROT/PACCHERI WITH TOMATO, FOAM
MOZZARELLA, BASIL AND CRISPY BREAD

1)3)7)

€15

ZUPPA DI CIPOLLE, CROSTA DI PANE DI SEGALE E FOR-
MAGGIO DOBBIACO FUSO/ZWIEBELSUPPE, ROGGEN-
BROT UND GESCHMOLZENER DOBBIACO-KÄSE/ONION
SOUP, RYE-BREAD AND MELTED DOBBIACO CHEESE

1)7)8)

€14

Secondi/Nachschlag/Second Course

**COSTINE DI MAIALE LACCATE CON PATATA AL
CARTOCCIO/GLASIERTE SCHWEINERIPPCHEN MIT
OFENKARTOFFELN/LACQUERED PORK RIBS WITH
BAKED POTATO IN FOIL WITH MOUNTAIN BUTTER**

€28

1)6)7)10)

**SPIEDINO DI CERVO/HIRSCHSPIEß MIT PORTWEIN-
SAUCE/VENISON SKEWER WITH PORT WINE JUS**

CON JUS AL VINO PORTO, MIRTILLI ROSSI, POLENTA,
CRAUTI ROSSI BRASATI E CIPOLLE IN AGRODOLCE /
PREISELBEEREN, POLENTA, GESCHMORTER ROTKOHL
UND SÜBSAUER ZWIEBELN / CRANBERRIES ,POLENTA
,RED CABBAGE AND SWEET AND SOUR ONIONS

€32

1)9)14)

**STINCO DI MAIALINO AL FORNO/SPANFERKEL HAXE
GEBRATEN/ROAST SUCKLING PIG SHANK**

CON IL SUO FONDO E ROSTICCIATA DI PATATE E
CIPOLLA / MIT BRATKARTOFFELN UND
ZWIEBELN / WITH POTATO AND ONION ROAST

€25

1)

**POLENTA, FUNGHI E DOBBIACO/POLENTA MIT PILZEN
UND GESCHMOLZENER DOBBIACOKÄSE/POLENTA,
MUSHROOMS AND CHEESE DOBBIACO**

€18

1)7)

**FILETTO DI LUCIOPERCA AL CARTOCCIO ALLA
MEDITERRANEA/ZANDERFILET IN FOLIE “ALLA
MEDITERRANEA/MEDITERRANEAN-STYLE PIKE PERCH
FILLET BAKED IN FOIL**

OLIVE,POMODORINI, CAPPERI E PATATE IN UMIDO/
OLIVEN, KIRSCHTOMATEN, KAPERN UND GEDÜNSTETE
KARTOFFELN / OLIVES, CHERRY TOMATOES, CAPERS
AND STEWED POTATOES

€22

4)

Secondi/Nachschlag/Second Course

HAMBURGER DI MANZO 180G DELLA MACELLERIA “GRUBER” DI ORTISEI/BEEF HAMBURGER 180G VON DER "GRUBER" METZGEREI IN ORTISEI/180G BEEF HAMBURGER FROM THE “GRUBER” BUTCHER IN ORTISEI

PANE, CIPOLLA IN AGRODOLCE, SALSA BARBECUE AI MIRTILLI FATTA DA NOI, POMODORO, INSALATA, FORMAGGIO FONTAL, SPECK CROCCANTE SERVITO CON PATATE DIPPERS / BROT, SÜß-SAURE ZWIEBEL, HAUSGEMACHTE BLAUBEER-BARBECUE-SAUCE, TOMATE, SALAT, FONTAL-KÄSE, KNUSPRIGER SPECK, SERVIERT MIT KARTOFFEL-DIPPERS /BREAD, SWEET AND SOUR ONION, HOMEMADE BLUEBERRY BARBECUE SAUCE, TOMATO, SALAD, FONTAL CHEESE, CRISPY BACON SERVED WITH POTATO DIPPERS

€18

1)3)6)7)10)14)

Contorni/Seite Gerichte/Side Dishes

PATATINE FRITTE/ POMMES/ FRENCH FRIES

€5

1)

INSALATA MISTA/ GEMISCHTER SALAT/ MIXED SALAD

€6

ASPARAGI BIANCHI GRATINATI CON BURRO E PARMIGIANO/ WEIßER SPARGELGRATIN MIT BUTTER UND PARMESAN/WHITE ASPARAGUS AU GRATIN WITH BUTTER AND PARMESAN

€7

7)

Dessert

AMORE CALDO/HEISSE LIEBE/"AMORE CALDO"

GELATO FIOR DI LATTE CON LAMPONI CALDI / FIOR DI
LATTE EISCREME MIT HEIßEN HIMBEEREN /
FIORDILATTE ICE CREAM WITH HOT RASPBERRIES

€10

1)7)

TORTINO DAL CUORE CALDO (15 MINUTI DI ATTESA)/WARMES HERZ TÖRTCHEN (15 MINUTEN WARTEZEIT)/WARM HEART

TORTINO (15 MINUTEN WARTEZEIT)

ACCOMPAGNATO DA GELATO FIOR DI LATTE / MIT FIOR
DI LATTE-EIS / ACCOMPANIED BY FIORDILATTE ICE
CREAM

€12

1)3)7)8)

AFFOGATO/FIORDILATTE-ICE-CREAM/FIOR DI LATTE ICE CREAM

GELATO AL FIOR DI LATTE CON CAFFÈ / MIT
KAFFEE / WITH COFFEE

€6

1)7)

TIRAMISÙ

€6

FATTO IN CASA/HAUSGEMACHTE/HOMEMADE

1)3)7)

CREMA CATALANA

€6

3)7)

COPERTO/ GEDECK/ TABLE SERVICE

€2

CESTINO DI PANE EXTRA / EXTRA BROTKORB

€2



NEL NOSTRO MENÙ POSSONO ESSERE
PRESENTI UNO O PIÙ
ALLERGENI
ELENCO ALLERGENI (REG.1169/2011)

- 1) GLUTINE
- 2) CROSTACEI
- 3) UOVA
- 4) PESCE
- 5) ARACHIDI
- 6) SOIA
- 7) LATTE
- 8) FRUTTA A GUSCIO
- 9) SEDANO
- 10) SENAPE
- 11) SESAMO
- 12) LUPINI
- 13) MOLLUSCHI
- 14) ANIDRIDE SOLFOROSA

NON DISPONIAMO DI UN LABORATORIO
DEDICATO ALLA PREPARAZIONE DI
ALIMENTI PRIVI DI ALLERGENI.

NONOSTANTE LA NOSTRA ATTENZIONE NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI,
INFORMATECI SEMPRE DI EVENTUALI
ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI AL
MOMENTO DELL'ORDINE.

AVVERTENZA: alcuni prodotti presenti in questo ristorante potrebbero essere surgelati o

congelati all'origine per garantirne la conservazione, secondo le disposizioni di legge,
articolo 19, regolamento (CE)n. 1169/2011).

Si prega di chiedere al personale per maggiori informazioni.



EIN ODER MEHRERE ALLERGENE KÖNNEN IN
UNSEREM MENÜ ENTHALTEN SEIN
LISTE DER ALLERGENE (REG.1169/2011)

- 1) GLUTEN
- 2) KRUSTENTIERE
- 3) EIER
- 4) FISCH
- 5) ERDNÜSSE
- 6) SOJA
- 7) MILCH
- 8) NÜSSE
- 9) SELLERIE
- 10) SENF
- 11) SESAM
- 12) LUPINEN
- 13) WEICHTIERE
- 14) SCHWEFELDIOXID

WIR VERFÜGEN NICHT ÜBER EIN EIGENES
LABOR FÜR DIE ZUBEREITUNG
ALLERGENFREIER SPEISEN.
TROTZ UNSERER SORGFALT BEI DER
ZUBEREITUNG DER GERICHTE,
INFORMIEREN SIE UNS BEI DER BESTELLUNG
IMMER ÜBER EVENTUELLE
LEBENSMITTELALLERGIEN ODER -UNVER-
TRÄGLICHKEITEN.

ACHTUNG: Einige der Produkte in diesem
Restaurant können gefroren oder tiefgefroren
sein, um ihre Haltbarkeit gemäß den
gesetzlichen Bestimmungen zu gewährleisten,
Artikel 19, Verordnung (EG)Nr. 1169/2011).
Bitte fragen Sie das Personal für weitere
Informationen.



ONE OR MORE ALLERGENS MAY BE PRESENT
IN OUR MENU
LIST OF ALLERGENS (REG.1169/2011)

- 1) GLUTEN 8) NUTS
- 2) CRUSTACEANS 9) CELERY
- 3) EGGS 10) MUSTARD
- 4) FISH 11) SESAME
- 5) PEANUTS 12) LUPINES
- 6) SOYA 13) MOLLUSCS
- 7) MILK
- 8) NUTS
- 9) CELERY
- 10) MUSTARD
- 11) SESAM
- 12) LUPINES
- 13) MOLLUSCS
- 14) SULPHUR DIOXIDE

WE DO NOT HAVE A DEDICATED LABORA-
TORY FOR THE PREPARATION OF
ALLERGEN-FREE FOOD.
DESPITE OUR CARE IN PREPARING DISHES,
ALWAYS INFORM US OF ANY FOOD
ALLERGIES OR INTOLERANCES WHEN ORDE-
RING.

WARNING: some of the products in this restau-
rant may be frozen or deep-frozen at origin in
order to guarantee their preservation, in accor-
dance with the law,
Article 19, Regulation (EC)No 1169/2011).
Please ask the staff for more information.

Menù Bambini/Kindermenü/Kids' menu

**PENNE AL POMODORO/PENNE MIT
TOMATENSAUCE/PENNE WITH TOMATO SAUCE €8**

1)

**PENNE AL RAGÙ/PENNE MIT RAGOUT/PENNE WITH
MEAT SAUCE €8**

1)14)

**WURSTEL CON PATATINE FRITTE/WÜRSTCHEN MIT
POMMES FRITES/FRANKFURTER WITH FRENCH FRIES €10**

1)



EMAIL:INFO@VELU.BZ.IT TELEFONO:+390471214186

SANTA CRISTINA VIA DURSAN, 45, 39047, BZ