



Restaurant italien
Boulogne-Billancourt



Ayant récemment pris ses quartiers au coeur de Boulogne-Billancourt, la Vela est un restaurant italien qui met à l'honneur les produits méditerranéens.

Après avoir bourlingué en Angleterre, en Italie, en France et en Grèce, le chef Giovanni Caruso a posé ses bagages à Paris. D'origine sicilienne, il excelle dans l'utilisation des épices et jongle avec brio entre les produits italiens et grecs

Autour d'antipasti, de pinsa, de pasta ou de grosses pièces de viande à partager, on y vient pour découvrir une cuisine élaborée, généreuse et ensoleillée.





Un cadre spacieux chaleureux et cosy

parfait pour un moment en tête-à-tête,
entre amis ou en famille.

ANTIPASTI

assiettes de charcuterie italienne,
mozzarella XXL à partager, calamars frits à picorer du bout des doigts..
Tous les produits sont soigneusement sélectionnés pour vous régaler !





PASTA

Qu'elles soient fraîches ou sèches,
les pasta sont toujours *al dente*,
et il y en a pour tous les goûts.
Gnocchi, Rigatoni, ravioli, spaghetti...
Mais aussi lasagna et risottos.

Le plat signature?
Les pasta La Vela!
des linguini aux gambas tigrées noires de Sicile,
gambas rouges de Mazzara del Vallo,
et pesto de pistache de Bronte et truffe Le
meilleur de la Sicile dans l'assiette!



PINSA

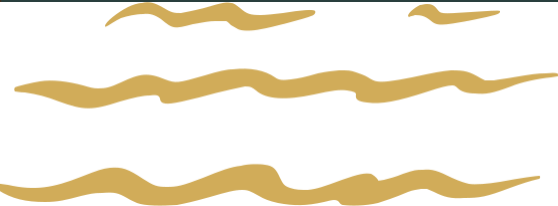
La Pinsa est une réinterprétation d'une recette ancienne qui remonte à l'époque de la Rome antique,

retravaillée grâce à des ingrédients tels que la farine de blé, de riz et de soja.

La pâte -légère et digeste- est 30% moins calorique que la celle de la pizza. Elle sublime les ingrédients de qualité que nous avons sélectionnés: stracciatella, tomates datterino, provola fumée, bresaola...

Faites votre choix parmi la dizaine de recettes proposées.





MARE



Huîtres creuses de Bretagne, gambas tigrées noires de Sicile, gambas rouges de Mazzara del Vallo, vongole, poulpe...
Tous les fruits de mer sont à l'honneur !

Côté poissons, on retrouve le bar et la dorade dans des recettes méditerranéennes pleines de saveurs!



MONTI



Avis aux amateurs de viande:

Ici, on sait comment la préparer, et avec amour s'il vous plaît!

De l'entrecôte au faux-filet, en passant par l'imposante côte de boeuf irlandaise Tomahawk de 1,2kg, vous ne serez pas déçu par la qualité de viande exceptionnelle proposée chez La Vela. D'origine australienne, la Tomahawk est issue d'un croisement entre la race Black Angus et la très prisée viande de Wagyu. Elle est servie avec une sauce barbecue signature du chef à base de whisky Jack Daniels.





Contact

88 Avenue Jean Baptiste Clement,
92100 Boulogne-Billancourt

Ouvert du lundi au dimanche de
12:00 à 15:00 - 19:00 à 22:30

01 42 53 95 53

lavelaboulogne@gmail.com

<https://lavela-boulogne.fr>

 [lavelaboulogne](https://www.instagram.com/lavelaboulogne)

