

SNACKS

APERITIVOS ITALIANOS

SURTIDO DE OLIVAS ITALIANAS	6€
FOCACCIA ARTESANA	8€
OSTRICHE DELLA NORMANDIA Nº2	6€/un.
<i>Ostras de Normandía</i>	30€/6 un.
BRESAOLA DE WAGYU & STRACCIATELLA	21.50€

SAPORE DI MARE

DE NUESTRA BARRA DE MARISCO Y PESCADO FRESCO

CIGALA FRESCA XXL	27€/100g.
<i>Con Pinot Grigio Beurre Blanc</i>	
+ Caviar Amur Beluga	46€/100g.
GAMBA ROJA XL DEL MEDITERRÁNEO	32€/100g.
<i>A la brasa con aceite de oliva y láminas de sal</i>	
TARTAR DE ATÚN ROJO BALFEGÓ	26€
<i>Con puré de peras y chirivía, piñones, y mostaza de mar</i>	
BATTUTA DE GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO	26.50€



LA LANGOSTÍSSIMA (Según Mercado)
Langosta roja del Mediterráneo
Cocinada al jasper con láminas de patatas y verduras de temporada

ANTIPASTI · ENTRANTES

VITELLO TONNATISSIMO	19€
<i>Láminas de ternera con salsa Tonnata, atún marinado y alcaparrones</i>	
PARMIGIANA DE BERENJENA	17€
<i>Lasagna de berenjena con salsa de tomate, mozzarella y provola ahumada</i>	
TAGLIATA DE CALAMARES	22€
<i>Ensalada de finas tiras de calamares a la brasa y tirabeques con queso Pecorino y vinagreta de manzana</i>	
BURRATA "LA BELLA"	19.50€
<i>Burrata "L'artigiana" original de Puglia, con pesto de rúcula, tomates, alcaparras y albahaca</i>	
EL GRAN CARPACCIO DE TERNERA	45€
<i>Ternera Chianina IGT de la Toscana</i>	
<i>Marinado al balsámico, Parmigiano Reggiano, praliné de avellanas y aceite virgen extra de oliva</i>	
<i>crema de nuez y rúcula</i>	Para 2 o 4 personas



PRIMI : LA NOSTRA PASTA · NUESTRA PASTA

PASTA FRESCA ARTESANAL ELABORADA EN NUESTRO PROPIO PASTIFICCIO



STROZZAPRETI AL RAGU BIANCO	23€
<i>Pasta fresca casera con ragú de ternera, cerdo ibérico y queso Pecorino</i>	
TONNARELLI CACIO E PEPE	24€
<i>Pasta fresca casera con selección de Pecorinos italianos y pimienta negra Kampot</i>	
LINGUINE ALL' ASTICE	39€
<i>Pasta fresca casera con bogavante & salsa de tomate bisque y cherries Piennolo rojo y amarillo</i>	
ARAGOSTA FRESCA DEL MEDITERRANEO & LINGUINE	69€
<i>Pasta fresca casera con langosta & salsa de tomate bisque y cherries Piennolo rojo y amarillo</i>	SEGUN MERCADO
POESIA DE CAVIAR	74€
<i>Pasta fresca casera Rigatoni con 30g de Caviar Osetra y mantequilla de limón</i>	
TAGLIATELLE & GAMBERI ROSSI DEL MEDITERRÁNEO	29.50€
<i>Tagliatelle frescas y caseras con tartar de gambas rojas, intensa bisque con pistachos</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	28€
<i>Un clásico de la cocina Italiana, pasta fresca casera con almejas, ajo dorado y perejil</i>	
MEZZI PACCHERI AL SAPORE DI MARE	59€
<i>Pasta fresca casera con tomates cherry, gambones, almejas, mejillones, zamburiñas y albahaca</i>	Para 2 personas

→ SUPLEMENTO BOGAVANTE +60€ ←

PREGUNTA AL STAFF DE VELISSIMA POR NUESTRA PASTA SIN GLUTEN

10% IVA incluido



CAPRICHOS CON CAVIAR IMPERIAL

I Capricci di Caviale imperiale

REAL CAVIAR OSETRA

Con blinis y mantequilla agria

10grs 40€ · 30grs 110€ · 50grs 175€

GAMBA ROJA Y REAL CAVIAR OSETRA

Tostada con de tartar de gamba roja y caviar

29€

OSTRAS & REAL CAVIALE OSETRA

Ostras de normandía Nº2 con caviar osetra y dressing de chalotas



FESTIVAL DI MARE

SERVITO DA "LA FAMIGLIA MARINELLI"

Ostriche OSTRAS

Lo scampo XXXL CIGALAS XXL

Gamberi rossi GAMBAS ROJAS
dal Mediterraneo DEL MEDITERRÁNEO

Capesante ZAMBURIÑAS

TARTAR DE ATÚN ROJO BALFEGÓ

· SALSAS ·
BLOODY MARY
MAYONESA DE ALBAHACA
MAYONESA DE LIMÓN

SURTIDO DE PESCADO Y MARISCO CRUDO

PARA 2 PERSONAS

165€

CON CAVIAR OSETRA · 10grs
195€



LE INSALATE · LAS ENSALADAS

ENSALADA VELISSIMA	19€
<i>Escarola, semillas de granada, melón en osmosis, piñones, remolacha y setas Shimeji confitadas</i>	
ROSSO PASSION	19€
<i>Selección de tomates de proximidad, avellana, cebolla encurtida, albahaca, quinoa roja y quinoa blanca</i>	

FARINA E TRADIZIONE · HARINA Y TRADICIÓN

MARGHERITA	18€
<i>Tomates San Marzano, mozzarella Fior di latte, albahaca y Tomates cherry,</i>	
SALSICCIA E FRIARIELLI	22€
<i>Pizza blanca con, mozzarella fior di latte, y "friarelli" frescos y en crema</i>	
LA DIAVOLISSIMA	22€
<i>Tomates San Marzano, mozzarella Fior di latte, salame picante y sobrasada de Calabria</i>	

SECONDI : PESCE FRESCO E CARNE

GRIGLIATA DI MARE · PARRILLADA DEL MAR	89€
<i>Calamares, pulpo, cigala XXL, gamba roja del Mediterráneo, almejas, y zamburiñas</i> Para 2 personas	
BRANZINO · LUBINA	28.50€
<i>Lubina salvaje en su pil pil con salsa marinara y costra de hierbas mediterránea</i>	
TONNO ROSSO · ATUN ROJO	29.50€
<i>Lomo de atún rojo Balfegó con reducción de balsámico de modena D.O.P, higos, cebolla roja encurtida y pesto de pistacho y albahaca</i>	
IL POLPO · PULPO	28€
<i>Pulpo a la brasa Jospers con su salsa, ensalada fresca de hinojo, naranja y crema de boniato</i>	
COTOLETTA ALLA MILANESE · MILANESA DE TERNERA	58€
<i>Para 2 o 4 personas</i> <i>La clásica chuleta de ternera con hueso, rebozada y servida con patatas rustidas y mayonesa de limón</i>	

ALLA BRACE JOSPER · A LA BRASA JOSPER



FILETTO ALLA ROSSINI · SOLOMILLO DE TERNERA	35.50€
<i>ECÓLOGICA A LA ROSSINI</i> <i>Con foie-gras, kale, caviar de trufa, salsa de Madeira y cremoso de topinambour</i>	
LA TAGLIATA · ENTRECOT DE TERNERA (500g)	58€
<i>Con patatas rustidas</i>	
POLLO ALLA DIAVOLA · POLLO A LA DIABLA	28.50€
<i>Pollo picantón asado al Jospers ligeramente picante con ensalada de espinacas & pasas y patatas rustida</i>	
SPIGOLA · LUBINA SALVAJE	85€/kg.
<i>PIEZA ENTERA</i> <i>Con verduras de temporada</i>	
IL ROMBO · RODABALLO	105€/kg.
<i>PIEZA ENTERA</i> <i>Con verduras de temporada</i>	

TAMBIÉN OFRECEMOS UNA SELECCIÓN DE PESCADOS FRESCOS SEGÚN LA PESCA DEL DÍA, QUE NUESTROS CAMAREROS ESTARÁN ENCANTADOS DE RECOMENDARLE

Dorada, Denton, Scorpura, Urta, Pargo, Gallo de San Pedro

Según mercado



VELISSIMA
RISTORANTE · TERRAZZA · CLUB DI MARE



+34 936 268 426

ciao@velissima.com · velissima.com

f @ d velissimabarcelona #perchelavitaavelissima

10% IVA incluido

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal para solicitar dicha información