

SNACKS

COLLATIONS ITALIENNES

ASSORTIMENT D'OLIVES ITALIENNES	6€
FOCACCIA ARTISANALE	8€
OSTRICHE DELLA NORMANDIA N°2 <i>Huîtres de Normandie</i>	6.00€ /un. 34.00€ /6 un.
BACCALA MANTECATO	13€
BRESAOLA DE WAGYU & STRACCIATELA	21.50€

SAPORE DI MARE

DE NOTRE BAR À FRUITS DE MER ET POISSON FRAIS

ÉCREVISSES FRAÎCHES XXL

AVEC PINOT GRIGIO BEURRE BLANC	27€ /100g.
+ CAVIAR D'OSÈTRE	46€ /100g.

CREVETTES ROUGES MÉDITERRANÉENNES 29,50€/100g
GRILLÉ AVEC DE L'HUILE D'OLIVE ET DES TRANCHES DE SEL

TARTARE DE THON ROUGE BALFEGÓ 24€
AVEC PURÉE DE POIRE ET PANAI, PIGNONS DE PIN,
MOUTARDE ORANGE, CITRON VERT ET TABASCO

CARPACCIO CREVETTES ROUGES 25€
DE LA MÉDITERRANÉE
AVEC TRANCHES DE FENOUIL, MAYONNAISE DE MELON ET ANETH

LA LANGOSTÍSIMA 22.50€ /100g.
Homard rouge de Méditerranée
CUIT SUR POMME DE TERRE ET OIGNON BLANC
CONFIT, ACCOMPAGNÉ DE SAUCE BEURRE BLANC

ANTIPASTI · ENTRÉES

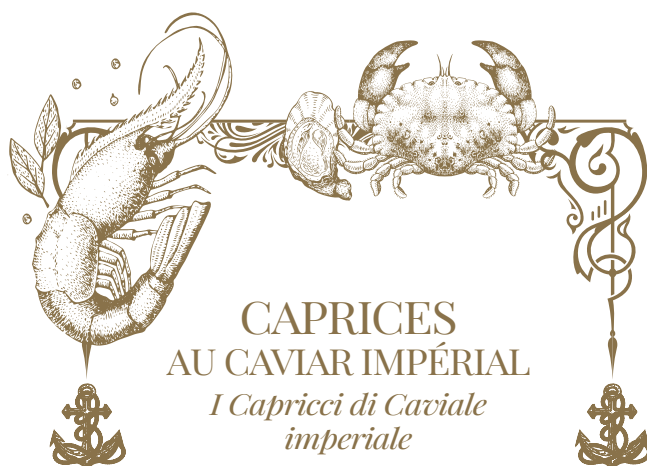
VITELLO TONNATISSIMO 19€
TRANCHES DE BOEUF À LA SAUCE TONNATA,
THON MARINÉ ET CÂPRES

PARMIGIANA DE BERENJENA 16.50€
LASAGNE AUX AUBERGINES AVEC SAUCE
TOMATE, MOZZARELLA ET PROVOLA FUMÉE

SALADE EN FINES LANIÈRES 22€
DE CALAMARS ET POIS MANGE-TOUT
FROMAGE PECORINO ET VINAIGRETTE AUX POMMES

BURRATA "LA BELLA" 19.50€
BURRATA ORIGINALE « L'ARTIGIANA » DES
POUILLES AU PESTO DE ROUILLE, TOMATES,
CÂPRES ET BASILIC

LE GRAND CARPACCIO DE VEAU 42€
Bœuf Chianina IGT de Toscane
MARINÉ AU BALSAMIQUE, PARMIGIANO REGGIANO,
PRALIN NOISETTE ET HUILE EXTRA VIERGE, CRÈME
D'OLIVE, DE NOIX ET DE ROQUETTE Pour 2 personnes



CAPRICES AU CAVIAR IMPÉRIAL

I Capricci di Caviale imperiale

CAVIAR
AVEC BLINIS ET CRÈME SURE
10grs 40€ · 30grs 110€ · 50grs 175€ · 100grs 320€

CREVETTE ROUGE ET CAVIAR
TARTARE DE CREVETTES ROUGES
ET TOASTS AU CAVIAR
29€/un.

OSTRAS & CAVIALE
HUÎTRES DE NORMANDIE N°2
AU CAVIAR IMPÉRIAL
ET VINAIGRETTE D'ÉCHALOTES
11€/un.

POESÍA DI CAVIALE
Poesie du caviar
PÂTES FRAÎCHES LINGÜINE
AVEC CAVIAR
ET BEURRE CITRONNÉ
68.00€

FESTIVALE DI MARE

SERVITO DA
"LA FAMIGLIA MARINELLI"

Ostriche HUÎTRES

Lo scampo XXL ÉCREVISSE XXL

Gamberi rossi CREVETTES ROUGES
dal Mediterraneo DE LA MÉDITERRANÉE

Capesante PÉTONCLES

TARTARE DE THON BLEU BALFEGÓ

· SAUCES ·
BLOODY MARY
MAYONNAISE AU BASILIC · MAYONNAISE AU CITRON

ASSORTIMENT DE POISSONS
ET FRUITS DE MER CRUS
POUR 2 PERSONNES
165€
AU CAVIAR D'OSÈTRE · 10grs 195€



LA NOSTRA PASTA · NOS PÂTES

PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES FABRIQUÉES DANS NOTRE PROPRE PASTIFICIO



STROZZAPRETI ALLA GENOVESE PÂTES FRAÎCHES AU RAGOÛT DE PORC IBÉRIQUE, BOEUF ET FROMAGE PECORINO	22€
TONNARELLI CACIO E PEPE PÂTES FRAÎCHES AVEC SÉLECTION DE PECORINOS ITALIENS ET POIVRE NOIR DE KAMPOT → SUPPLÉMENT DE TRUFFE NOIRE +20€ ←	24€
LINGUINE ALL' ASTICE PÂTES FRAÎCHES MAISON AU HOMARD ET SAUCE TOMATE PIENNOLO ROUGE ET JAUNE	39€
LINGUINE & ARAGOSTA PÂTES FRAÎCHES MAISON AU ARAGOSTA ET SAUCE TOMATE PIENNOLO ROUGE ET JAUNE	69€
RAVIOLO AL SAPORE DI MARE RAVIOLI FARCIS AUX CREVETTES ROUGES DE MÉDITERRANÉE ET STRACCIATELA DE BUFFLE SUR ÉCREVISSE ET CRÈME DE PISTACHE	31€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE PÂTES FRAÎCHES MAISON AUX PALOURDES, AIL ET PERSIL	28€
LA PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO TAGLIATELLES AU SAN MARZANO ET SAUCE TOMATE PIENNOLO, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P ET BASILIC	18€
MEZZI PACCHERI AL SAPORE DI MARE Pour 2 personnes PÂTES FRAÎCHES MAISON AUX TOMATES CERISES, CREVETTES, PALOURDES, MOULES, PÉTONCLES ET BASILIC → SUPPLÉMENT DE HOMARD +60€ ←	59€

DEMANDEZ AU PERSONNEL DE VELISSIMA À PROPOS DE NOS PÂTES SANS GLUTEN

LE INSALATE · LES SALADES

SALADE VELISSIMA	19€
ENDIVES, GRAINES DE GRENADE, MELON, PIGNONS DE PIN, BETTERAVE ET CHAMPIGNONS SHIMEJI	
ROSSO PASSION	19€
SÉLECTION DE TOMATES DE PROXIMITÉ, NOISETTES, OIGNONS MARINÉS, BASILIC, QUINOA ROUGE ET BLANC	

FARINA E TRADIZIONE · FARINE ET TRADITION

MARGHERITA	15€
TOMATES CHERRY, TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE Y ALBAHACA	
LA REGINA	18.50€
PIZZA BLANCA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ESPINACAS, RICOTTA, PISTACHO Y MORTADELLA DI BOLOGNA	
LA DIAVOLISSIMA	18.50€
TOMATES CHERRY, TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME PICANTE Y SOBRASADA DE CALABRIA	

PESCE FRESCO E CARNE

GRIGLIATA DI PESCE E FRUTTI DI MARE · POISSONS GRILLÉS ET FRUITS DE MER	90€
CALMARS, POULPES, ÉCREVES FRAÎCHES XXL, CREVETTES ROUGES MÉDITERRANÉENNES, PALOURDES GRILLÉES ET PÉTONCLES Pour 2 personnes	
BRANZINO · SUPRÊME DE BAR SAUVAGE	28.50€
AVEC ENDIVES GRILLÉES, CÉLERI-NAVET ET PURÉE DE POMMES, CITROUILLE, SAUCE AUX COURGETTES ET PALOURDES	
SUPREME DI MERLUZO · SUPRÊME DE CABILLAUD EXTRA	29€
CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AU POIVRE MARIN, SAUCE AIL NOIR ET BÉCHAMEL DE MER	
IL POLIPO · PIEUVRE	28.50€
AVEC POMMES DE TERRE DÉCOUPÉES, GUANCIALE ET PURÉE DE PERSIL	
COTOLETTA ALLA MILANESA · BOEUF MILANESAISE	58€
LA CÔTELETTE DE BOEUF CLASSIQUE AVEC OS, BATTUÉE ET SERVIE AVEC DES POMMES DE TERRE ROUILLÉES	
FILETTO ALLA ROSSINI · FILET DE BŒUF BIO FAÇON ROSSINI	35.50€
AU FOIE GRAS, TRUFFE D'ÉTÉ, SAUCE MADÈRE	

— A LA BRACE JOSPER · SUR LE GRIL JOSPER

SPIGOLA · BAR SAUVAGE	85€/Kg.
<i>Pièce entière</i>	
AVEC DES LÉGUMES DE SAISON	
IL ROMBO · RODABALLO	105€/Kg.
<i>Pièce entière</i>	
AVEC DES LÉGUMES DE SAISON	
LA TAGLIATA · ENTRECÔT DE BOEUF (500grs)	58€
AVEC SALADE FRAÎCHE, PAIN CROUSTILLANT ET VINAIGRETTE À LA MOUTARDE	
POULET FERMÉ	26€
CUISSÉ DE POULET FERMÉ À BASSE TEMPÉRATURE	
AVEC LAITUE GRILLÉE JOSPER ET CHUTNEY DE POIVRONS	



VELISSIMA
RISTORANTE · TERRAZZA · CLUB DI MARE

LE PERSONNEL DE VELISSIMA VOUS INFORMERA SUR LES POISSONS FRAIS ET FRUITS DE MER DU JOUR ET POIDS APPROXIMATIF



+34 936 268 426
ciao@velissima.com · velissima.com
f @ d velissimabarcelona #perchelavitaavelissima

TVA incluse

Conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs, cet établissement Les informations concernant la présence d'allergies dans nos produits sont disponibles pour consultation. Veuillez contacter notre personnel pour demander ces informations.