

I FRUTTI DI MARE E PESCE FRESCO

DE NOTRE BARRE CRUE, CARPACCIOS ET MARINÉE

OSTRICHE DELLA NORMANDIA N°2

6.00€ /un. | 34.00€ /6 un.

OSTRICHE AFFUMICATE

HUÎTRES DE NORMANDIE FUMÉES AU CAVIAR D'OSETRE (5 Grs)

36.00€ /2 un.

CAVIAR OSETRA

CAVIAR OSETRA AVEC BLINIS ET CRÈME SURE

10Grs 70€ · 30Grs 200€ · 50Grs 280€

LO SCAMPO XXL

AVEC PINOT GRIGIO BEURRE BLANC 27€

AVEC CHIANTI BEURRE BLANC ET CAVIAR OSETRA 47€



GAMBERI ROSSO
DI MAZARA DEL VALLO

TARTAR DI TONNO BALFEGÓ

TARTARE DE THON BALFEGÓ AVEC PURÉE DE POIRE ET PANAI, PIGNONS DE PIN, MOUTARDE À L'ORANGE, CITRON VERT ET TABASCO

24.00€

CARPACCIO DI GAMBERI DI MAZARA

CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES SICILIENNES AVEC CHIPS DE MELON ET MAYONNAISE À LANET

25.00€

CARABINERO XXL SUR LA BRAISE JOSPER

24.00€

SALAME DI POLIPO

TRANCHES DE POULPE AVEC PURÉE D'AVOCAT, LARMES DE POIVRONS ROUGES ET JAUNES ET PIGNONS DE PIN

19.50€

'SAPORE DI MARE'

ASSORTIMENTO DI MARE E CRUDO

SERVITO DA "LA FAMIGLIA MARINELLI"

OSTRICHE · HUÎTRES

GRANCHIO REALE · CRABE ROI

LO SCAMPO 000 · ÉCREVISSE 000

GAMBERO TIGRE · CREVETTE TIGRÉE

GAMBERI DI MAZARA DEL VALLO · CREVETTES MAZARA DEL VALLO

CAPELANTE · ZAMBURINES



SAUCES

BLOODY MARY
MAYONNAISE AU BASILIC
MAYONNAISE AU CITRON

195.00€

AVEC CAVIAR OSETRA · 10grs

265.00€

GLI ANTIPASTI

TAGLIATA DI CALAMARI

FINES LANIÈRES DE CALAMARS AUX POIS MANGE-TOUT, FROMAGE PECORINO ET VINAIGRETTE AUX POMMES

22.00€

VITELLO TONNATISSIMO

FILET DE BŒUF, SAUCE TONNATA, THON MARINÉ ET CÂPRES

19.00€

PARMIGIANA DI MELANZANE v

LASAGNE D'AUBERGINES À LA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA ET PROVOLA FUMÉE

16.50€

BURRATA "LA BELLA" v

BURRATA ORIGINALE « L'ARTIGIANA » DES POUILLES AU PESTO DE ROGUILLE, TOMATES, CÂPRES ET BASILIC

19.50€

CARPACCIO DI VITELLA CHIANINA TOSCANA

CARPACCIO DE BOEUF MARINÉ AU BALSAMIQUE, PARMIGIANO REGGIANO, PRALINE DE NOISETTES ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, CRÈME DE NOIX ET ROGUILLE

Pour 2 personnes 41.00€



TRUFFE
NOIR FRAIS
DE SAISON

20.00€

NOS PÂTES

PÂTES ARTISANALES FRAÎCHES ET SÈCHES
BRONZE DESSINÉ DANS NOTRE PROPRE PASTIFICIO



STROZZAPRETI ALLA GENOVESE

STROZZAPRETI AU RAGOÛT IBÉRIQUE, VEAU ET FROMAGE PECORINO

21.00€

TONNARELLI CACIO E PEPE

PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS MAISON AVEC SÉLECTION DE PECORINOS ITALIENS ET POIVRE NOIR DE KAMPOT

24.00€

LINGUINE ALL'ASTICE

PÂTES FRAÎCHES MAISON AU HOMARD, SAUCE TOMATE PIENNOLO ROUGE ET JAUNE

39.00€

VONGOLE

PÂTES FRAÎCHES MAISON AUX PALOURDES, AIL ET PERSIL

28.00€

RIGATONE & CAVIALE

PÂTES MAISON À LA CRÈME DE PARMESAN ET CAVIAR OSETRA

79.00€

LA PASTA DAL CAMPO

TAGLIATELLA MAISON AUX CHAMPIGNONS DE SAISON,

VELOUTÉ DE POIS ET TRUFFES

26.00€

MEZZI PACCHERI AL SAPORE DI MARE

MEZZI PACCHERI AUX TOMATES CERISES, CREVETTES, PALOURDES, MOULES, PÉTONCLES ET BASILIC

Para 2 personas 59.00€

LE INSALATE

L'ORTOLANA^{VG}

ROQUETTE, CRESSON ET RADICCHIA SNOWSPRINGS, OIGNON ROUGE MARINÉ, FENOUIL RÔTI AU JOSPER, ARTICHAUTS RÔTIS, COURGETTES, AUBERGINES, PARMESAN, OLIVES ET GRAINES DE CITROUILLE

17.00€

INSALATE ROSSO PASSIONE

SÉLECTION DE TOMATES DE PROXIMITÉ, NOISETTES, OIGNONS MARINÉS, BASI, QUINOA ROUGE ET BLANC

21.50€

FARINA E TRADIZIONE

MARGHERITA

TOMATES CERISES, TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ET BASILIC

15.00€

LA REGINA

PIZZA BLANCHE AVEC MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ÉPINARDS, MASCARPONE, PISTACHE ET MORTADELLE DE BOLOGNE

18.50€

LA MARINELLI

PIZZA À LA MOZZARELLA, SCAMORZA FUMÉE, ASPERGES, CHAMPIGNONS MAITAKE ET GUANCIALE CROUSTILLANTE

18.50€

PESCE E CARNE

GRIGLIATA DI PESCE

CALMARS, POULPES, CREVETTES TIGRÉES, PALOURDES GRILLÉES ET ZAMBURINES

Pour 2 personnes

59.00€

BRANZINO

FILET DE MER SAUVAGE AUX ENDIVES GRILLÉES, CÉLERI-NAVET ET POMME PUR, CITROUILLE, PURÉE DE COURGETTES ET PERSIL

28.50€

IL POLIPO

POULPE GRILLÉ AVEC POMMES DE TERRE DÉCOUPÉES ET GUANCIALE, ET PURÉE DE PERSIL

28.50€

MERLUZZO

MORUE AU CRUMBLE D'ANCHOIS CROUSTILLANT, CRÈME DE POIVRONS RÔTIS ET MILLEFEULET DE POMMES DE TERRE

29.00€

FILETTO ALLA ROSSINI

FILET DE BŒUF BIO AU FOIE GRAS, TRUFFE D'ÉTÉ, SEL DE MADÈRE

35.50€

LA NOSTRA TERRINA DI AGNELLO

AGNEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AVEC DEMI-GLACÉ À LA MOUTARDE, POIREAUX, CRÈME D'ASPERGES ET CHAMPIGNONS MAITAKE

30.00€

LA BRACE

TOUTES NOS VIANDES ET POISSONS
ILS SONT CUITS AU FOUR À CHARBON JOSPER

*Passion
for Grilling*
by Jasper

SPIGOLA

WILD BAR PIÈCE ENTIÈRE AUX LÉGUMES DE SAISON

75.00€/kg

SCORFANO

ESCÓRPORA ENTIÈRE AUX LÉGUMES DE SAISON

95.00€/kg

ILROMBO

MORCEAU DE TURBOT ENTIER AUX LÉGUMES DE SAISON

90.00€/kg

LA FIORENTINA

STEAK DE BŒUF CHIANTINA IGT DE TOSCANE 1,3 KG AVEC LÉGUMES DE SAISON

118.00€

Pour 2 personnes

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

LE PERSONNEL DE VELISSIMA VOUS INFORMERA
DU POISSON FRAIS DU JOUR ET DU POIDS APPROXIMATIF



VELISSIMA

RISTORANTE - TERRAZZA - CLUB DI MARE

+34 936 268 426

ciao@velissima.com · velissima.com

f @ velissimabarcelona

#perchelavitaavelissima