



delivery
VELISSIMA
RISTORANTE & CLUB DI MARE



Gli antipasti

Le Crocchette

CROCCHETE DE GUANCIALE Y TRUFA

'Guanciale' & truffle croquettes

8.00€

Tagliata di calamari

FINAS TIRAS DE CALAMAR CON TIRABEQUES, QUESO PECORINO Y VINAGRETA DE MANZANA

Thin strips of squid with snow peas, pecorino cheese and apple vinaigrette

16.00€

Vitello tonnato

LOMO DE TERNERA, SALSA TONNATA, ATÚN MARINADO Y ALCAPARRONES

Beef tenderloin, tonnata sauce, marinated tuna and capers

17.00€

Parmigiana di melanzane

LASAÑA DE BERENJENAS CON SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y PROVOLA AHUMADA

Eggplant lasagna with tomato sauce, mozzarella and smoked provola

15.00€

Burrata "la Bella"

BURRATA CON MOUSSE DE RÚCULA, TOMATES, ALCAPARRAS, CHILIS Y ALBAHACA

Burrata with rocket mousse, tomatoes, capers, chillies and basil

18.00€

Culatello di Zibello D.O.P. 25 mesi

FINOS CORTES DE EMBUTIDO TÍPICO DE PARMA CURADO 25 MESES

Thin cuts of typical Parma ham 25 months cured

23.00€

Carpaccio di vitello

CARPACCIO DE TERNERA MARINADO AL BALSÁMICO, PARMIGIANO REGGIANO, PRALINÉ DE AVELLANAS

Y ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA

Veal carpaccio marinated in balsamic vinegar, "Parmigiano Reggiano", hazelnuts praliné and extra virgen olive oil

15.50€

Le insalate

Rosso Passione

SELECCIÓN DE TOMATES DE TEMPORADA, "RADICCHIO", CEBOLLA ROJA DE TROPEA,

BROTOS TIERNOS, OLIVAS NEGRAS Y FRUTOS SECOS

Selection of seasonal tomatoes, "Radicchio", Tropea onions, tender sprouts, black olives and nuts

12.00€

Il pólipo in insalata

ENSALADA DE PULPO A LA BRASA, BERROS, TOMATES RAMA, OLIVAS "TAGGIASCHE",

CEBOLLAS DE TROPEA Y ALCAPARRAS

Braised octopus salad, watercress, branch tomatoes, "Taggiasche" olives, Tropea onions and capers

15.00€



Farina e tradizione

La Regina

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE , CREMOSO DE NUEZ, ALBAHACA Y “CULATELLO”
Tomatoes, fior di latte mozzarella, creamy nuts, basil & “Culatello”

15.50€

Margherita

TOMATES CHERRY, TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE Y ALBAHACA
Cherry tomatoes, San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella and basil

14.00€

La Velissima de verano

PIZZA BLANCA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ESPINACAS, MASCARPONE, PISTACHO
Y MORTADELLA DI BOLOGNA

White pizza with fior di latte mozzarella, spinach, mascarpone, pistachio and mortadella from Bologna

17.00€

La pasta de la nonna Marinelli

Gnocchi alla Sorrentina

GNOCCHI CON SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, QUESO PARMESANO Y MAYONESA DE ALBAHACA
Gnocchi with tomato sauce, mozzarella, parmesan and basil mayonaise

14.50€

Pappardelle alla Genovese

PAPPARDELLE CON RAGÚ DE IBÉRICO Y TERNERA
Pappardelle with veal and iberic ragú

16.50€

Trofie con gamberi de Mazara

TROFIE CON GAMBAS DE MAZARA, TOMATE DATTERINO AMARILLO Y PISTACHO
Trofie with Mazara prawns, “Datterini” tomatoes and pistachio

26.00€

Linguine all’astice

LINGUINE CON BOGABANTE, SALSA DE TOMATE PIENNOLO ROJO Y AMARILLO
Linguine with lobster, piennolo tomato sauce, red and yellow

35.00€

Mezzi paccheri al sapore di mare

MEZZI PACCHERI CON TOMATES CHERRY, CIGALAS, GAMBAS, ALMEJAS, MEJILLONES, ZAMBURIÑAS Y ALBAHACA
“Mezzi paccheri” with cherry tomatoes, Dublin Bay prawns, clams, prawns, mussels, scallops and basil

Para 2 personas · por 2 people

43.00€



Principales

Lubina salvaje

FILETE DE LUBINA SALVAJE CON TOMATE, BERENJENA, OLIVAS, ALCAPARRAS,
PIÑONES TOSTADOS Y ALBAHACA FRESCA

Wild seabass with tomatoes, aubergine, olives, capers, toasted peanuts and fresh basil

25.00€

Rodaballo all'acqua pazza

RODABALLO COCINADO AL VAPOR EN CALDO DE PESCADO

Turbot steamed in fish stock

33.00€

Pollo alla puttanesca

MUSLO DE POLLO ECOLÓGICO CON TOMATES CHERRY, ACEITUNAS, ALCAPARRAS, AJO, CHILI Y PEREJIL

Organic chicken thigh with cherry tomatoes, olives, capers, garlic, chili and parsley

17.00€

Filetto alla rossini

SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA CON FOIE-GRAS, TRUFA DE VERANO, SAL DE MADEIRA

Organic veal tenderloin with foie gras, summer truffles, Madeira salt and croutons

33.00€

La Fiorentina della Toscana

CHULETÓN DE VACA -1,3KG- CON VERDURAS DE TEMPORADA

T-bone steak -1,3kg- with seasonal vegetables

93.00€

Dolci velissimi

Tiramisú

NUESTRA INTERPRETACIÓN DEL CLÁSICO TIRAMISÚ ITALIANO

Our version of the classic Italian tiramisu

8.50€

Gocce di cioccolato

MOUSSE DE AVELLANA, GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO, CRUMBLE DE CACAO Y FROZEN DE MACARONS

Hazelnuts mousse, black chocolate ganache, cocoa crumble and frozen macarons

10.00€

Baba

BABA EXOTICO CON BRUNOISE DE MANGO Y PIÑA, ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA

Exotic slime with mango and pineapple brunoise and vanilla ice cream

9.00€



Todo lo que ves
se lo debo a los espaguetis
Sofia Loren -

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.

*In fulfilment of the regulation (UE) N° 1169/2011 and to enable us to ease the information to the consumer, this establishment has to your disposal updated information on allergens of all our products.
For more information direct yourself to one of our staff.*



VELISSIMA
RISTORANTE & CLUB DI MARE

f **@** velissimabarcelona

perchelavitaavelissima