

BAR MENU

BAR BITES

Pinzimonio <i>Cruditàs</i>	6
Mozzarelline di bufala campana <i>Small buffalo mozzarella cheese</i>	10
Parmigiano Reggiano 18 mesi <i>Parmigiano Reggiano 18 months</i>	10
Pane, burro e sardine <i>Bread, butter and sardines</i>	12
Culatello di Zibello con focaccia al rosmarino <i>Culatello ham with rosemary focaccia</i>	16
Arancini di riso allo zafferano con ragù di vitello <i>Fried arancini veal ragout</i>	10
Ostrica Gillardeau taglia n°2, per pezzo <i>Gillardeau oyster n°2, per piece</i>	25

SANDWICH & BURGER

Hamburger vegetale e patatine fritte <i>Vegetarian burger and french fries</i>	22
Hamburger di manzo Marango, fontina e patatine fritte <i>Marango beef burger, fontina cheese and french fries</i>	28

ALL DAY MENU

Selezione di salumi italiani <i>Selection of italian cold cuts</i>	25
Selezione di formaggi <i>Selection of Italian cured cheese board</i>	25
Burrata pomodori e basilico <i>Burrata cheese, tomatoes and basil</i>	18
Focaccia con stracciatella, gamberi rossi di Mazara del Vallo e pistacchio <i>Focaccia with stracciatella, Mazara del Vallo prawns and pistachio</i>	28
Focaccia con astice, maionese al pomodoro e misticanza <i>Focaccia with lobster, tomato mayonnaise and mixed leaves</i>	35
Focaccia con pomodoro e mozzarella <i>Focaccia with tomatoes and mozzarella cheese</i>	18
Insalata di astice, maionese e pepe rosa <i>Lobster, mayonnaise and pink pepper salad</i>	35
Insalata di mare, gamberi rossi di Mazara del Vallo, seppie, cozze e vongole <i>Mazara del Vallo red prawns with cuttlefish, mussels, clams and seafood</i>	32
Carpaccio di ricciola con olio e limone <i>Amberjack carpaccio with extra virgin olive oil and lemon</i>	20
Carpaccio di spigola, aglio, olio e peperoncino <i>Seabass carpaccio, garlic, extra virgin olive oil and chili</i>	20
Crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo <i>Mazara del Vallo raw red prawns</i>	23
Carpaccio Red King Alaska <i>Wild Red King Alaskan salmon carpaccio</i>	35

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

PRIMI

Spaghetti e pomodoro 22
Spaghetti and tomato

Tortelli di ricotta e spinaci con manteca 32
Handmade tortelli with ricotta, spinach and Manteca butter

SECONDI

Cotoletta di vitello alla milanese, pomodorini e basilico 50
Italian milk fed veal Milanese style, cherry tomatoes and basil

Spigola arrosto e spinaci saltati 45
Roasted seabass and spinach

BOMBA

NIKO ROMITO

Salmone Red King Alaska e avocado 35
Red King Alaska salmon and avocado

Mozzarella di bufala, cuor di Paganica e basilico 20
Buffalo mozzarella, "cuor di Paganica" ham and basil



VOLZHENKA

Oscietra

Nutty bright color and great complexity

30 gr €150

50gr €250

Sevruga

*Green-yellowish colour, Tender, quite salty
Tiny grains give a very smooth texture*

30 gr €150

50gr €250

Beluga

*Light grey color. Creamy texture,
Rich yet delicate, buttery flavour*

30 gr €300

50gr €500

DOLCI

Tagliata di frutta <i>Fresh sliced fruits</i> 15	15
Gelati <i>Selection of ice creams</i> 15	15
Sorbetti <i>Selection of sorbets</i> 15	15
Pasticceria Niko Romito <i>Niko Romito pastries</i> 15	15
Selezione di cioccolatini Bulgari: <i>Selection of Bulgari chocolates</i>	
3 pezzi 3 pieces	9
5 pezzi 5 pieces	15
10 pezzi 10 pieces	30