

La Terrazza Menu

Blinis con caviale Oscietra e panna acida <i>Blinis with Oscietra caviar and sour cream (1, 3, 4, 7)</i>	40
Nodini di mozzarella <i>Fresh mozzarella knots (7)</i>	12
Ostrica Gillardeau, due pezzi <i>Gillardeau oyster, two pieces (4, 12, 14)</i>	16
Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>Parmigiano Reggiano 24 months (7)</i>	12
Pinzimonio  <i>Cruditès (9)</i>	12
Pane, burro e acciughe <i>Bread, butter and anchovies (1, 4, 7)</i>	16
Crostini con burro e salmone affumicato <i>Bread, butter and smoked salmon (1, 4, 7)</i>	16
Crocchette di patate e provola <i>Potatoes and provola croquettes (1, 3, 7)</i>	14
Arancini cacio e pepe <i>Cacio and pepe arancini (1, 3, 7)</i>	14
Cubi di vitello alla milanese con purè di patate <i>Veal cubes Milanese-style and potato purée (1, 3, 7)</i>	22

Suppli pomodoro e mozzarella	12
<i>Tomato and mozzarella suppli (1, 3, 7)</i>	
Gamberi fritti e maionese al limone	20
<i>Fried prawns and lemon mayonnaise (1, 2, 3)</i>	
Verdure in pastella con maionese ai capperi	14
<i>Battered vegetables with capers mayonnaise (1, 6)</i>	
Cocktail di gamberi rossi	22
<i>Red prawns with lettuce and cocktail sauce (1, 2, 3, 4, 9, 10, 12)</i>	
Tartare di manzo e misticanza	18
<i>Beef tartare with mesclun (10)</i>	
Carpaccio di spigola con olio, limone ed erba cipollina	25
<i>Seabass carpaccio with extra virgin olive oil, lemon and chives (4)</i>	
Bruschetta con pomodori marinati 	14
<i>Bruschetta with marinated tomatoes (1)</i>	
Tartellette di pomodoro con crema di zucchine e gamberi rossi	18
<i>Tomato tarts with zucchini cream and red prawns (1, 2, 3, 7, 12)</i>	

Bombette con vitello tonnato	18
<i>Bombette with milk-fed veal and tuna sauce (1, 3, 4, 7, 9)</i>	
Bombette con stracciatella, scampi e maggiorana	25
<i>Bombette with stracciatella, langoustines and marjoram (1, 2, 7)</i>	
Focaccia con stracciatella, gamberi rossi e pistacchi	25
<i>Focaccia with red prawns, stracciatella and pistachios (1, 2, 7, 8)</i>	
Focaccia con pomodoro, olive e capperi	20
<i>Focaccia with tomato, capers and olives (1)</i>	
Focaccia con ricotta di bufala, fiori di zucca e acciughe	22
<i>Focaccia with buffalo ricotta, zucchini flowers and anchovies (1, 4, 7)</i>	
Tortelli di patate con gamberi rossi, burro e limone	20
<i>Handmade potato tortelli with red prawns, butter and lemon (1, 2, 3, 7)</i>	
Tortelli con melanzana, pomodoro fresco, burrata e basilico	18
<i>Tortelli with eggplant, tomato sauce, burrata and basil (1, 3, 7)</i>	

DESSERTS

Tagliata di frutta		16
<i>Fresh sliced fruits</i>		
Tiramisù		15
<i>Tiramisù (3, 7)</i>		
Monoporzione del giorno		15
<i>Cake of the day (1, 3, 5, 7, 8, 11, 12)</i>		



VOLZENKA

Oscietra

Nutty bright colour and great complexity

30g	150
50g	250

Siberian Sturgeon

*Carbon black colour. Intense, earthy
Tiny grains give a very smooth texture*

30g	180
50g	300

Beluga

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

30g	350
50g	550



The Bvlgari Cocktail

Gin Tanqueray Ten, Aperol, ananas, arancia, lime
Tanqueray Ten gin, Aperol, pineapple, orange, lime

Roman Americano

Campari, vermouth rosso Mancino Amaranto, birra blanche, lime, sale
Campari, Mancino Amaranto red vermouth, blanche beer, lime, salt

P-Star Highball

Vodka Altamura Distilleries, frutto della passione, Chardonnay, vaniglia, soda
Altamura Distilleries vodka, passion fruit, Chardonnay, vanilla, soda

Pink Flamingo

Chardonnay, violetta, vaniglia, lavanda, zenzero, soda al pompelmo rosa Three Cents
Chardonnay, violet, vanilla, lavender, ginger, Three Cents pink grapefruit soda

Tropical Daiquiri

Rum mix, frutta tropicale, granatina, lime
Rum mix, tropical fruits, grenadine, lime

Black Betty

Vodka Belvedere, vaniglia, lampone, espresso
Belvedere vodka, vanilla, raspberry, espresso

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda

Aperol, prosecco, soda

Negroni

Gin Tanqueray Ten, Campari, vermouth rosso Mancino Amaranto

Tanqueray Ten gin, Campari, Mancino Amaranto red vermouth

Moscow Mule

Vodka Belvedere, lime, ginger beer

Belvedere vodka, lime, ginger beer

Margarita

Tequila Altos blanco, Cointreau, lime, sale

Altos Tequila blanco, Cointreau, lime, salt

Old Fashioned

Bourbon Bulleit, zucchero, Angostura bitter

Bulleit bourbon, sugar, Angostura bitter

B-Radler

Lime, pepe rosa, birra lager

Lime, pink pepper, lager beer

Sherry Collins

Sherry mix, bitters, limone, soda

Sherry mix, bitters, lemon, soda

Peach Blossom

Vermouth rosato Mancino Sakura, pesca, limonata Three Cents

Mancino Sakura rosé vermouth, peach, Three Cents lemonade

Sei Bellissimi Bellini

Purea di pesca, vino spumante

Peach puree, sparkling wine

Sei Bellissimi Rossini

Purea di fragola, vino spumante

Strawberry puree, sparkling wine

The Bvlgari Mocktail

Ananas, arancia, lampone

Pineapple, orange, raspberry

Zero Sour

Amaretto Adriatico zero, limone, zucchero

Adriatico zero amaretto, lemon, sugar

Americano Ø

Bitter VolØ, vermouth VolØ, Perrier

VolØ bitter, VolØ vermouth, Perrier

Sei Bellissimi Belli-No

Purea di pesca, vino spumante analcolico

Peach puree, non-alcoholic sparkling wine

Sei Bellissimi Rossi-No

Purea di fragola, vino spumante analcolico

Strawberry puree, non-alcoholic sparkling wine

LA MESCITA | BY THE GLASS

SPUMANTI & CHAMPAGNE | *SPARKLING WINES & CHAMPAGNE*

	Glass	Btl
Franciacorta DOCG Pas Operé, <i>Bellavista</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	34	160
Trento DOC Perlé Rosé, <i>Ferrari</i> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	34	160
Franciacorta DOCG Dosaggio Zero, <i>Arcari & Danesi</i> <i>Chardonnay</i>	24	110
Invitation Brut, <i>Huré Frères</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	32	150
Bouzy Grand Cru Brut, <i>Maurice Vesselle</i> <i>Pinot Meunier</i>	36	170
Ruinart Rosé, <i>Ruinart</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	45	220
Ruinart Blanc De Blancs, <i>Ruinart</i> <i>Chardonnay</i>	45	220
Vintage Brut, <i>Dom Perignon</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	85	420

VINI BIANCHI | *WHITE WINES*

Glass | Btl

Toscana Bianco “Nicoleo”, *Podernuovo a Palazzone*
Chardonnay, Grechetto

22 | 100

Toscana IGT “Zancona”, *Le Pianore*
Vermentino, Petit Manseng, Viognier

20 | 90

Trentino Dornach IGT “Louis”, *Patrick Uccelli*
Gewürztraminer

24 | 110

Etna Bianco Sup. DOC “Kudos”, *Federico Curtaz*
Carricante

28 | 130

Bourgogne Blanc AOC “Les Sétilles”, *Olivier Leflaive*
Chardonnay

28 | 130

VINI ROSATI | *ROSÉ WINES*

Côtes de Provence “Rose Et Or”, *Château Minuty*
Grenache, Cinsault

26 | 120

VINI ROSSI | RED WINES

Glass | Btl

Toscana Rosso IGT “Argirio”, <i>Podernuovo a Palazzone</i> <i>Cabernet Franc</i>	24 110
Brunello di Montalcino DOCG “Castel Giocondo”, <i>Frescobaldi</i> <i>Sangiovese Grosso</i>	32 150
Barolo DOCG, <i>Pio Cesare</i> <i>Nebbiolo</i>	36 170
Ladoix Rouge, <i>Domaine Jacob</i> <i>Pinot Noir</i>	32 150

BIRRE | BEERS

Birrificio Doge: Apa (<i>Gluten Free</i>) Blanche Strong Lager	13
Bud	12
Menabrea	12
Heineken	12
Heineken 0.0 (<i>Alcohol Free</i>)	12

ACQUA & BIBITE | WATER & SOFT DRINKS

Acqua

Filette 375ml naturale o frizzante | *still or sparkling* 5

Filette 750ml naturale o frizzante | *still or sparkling* 8

Perrier 200ml 5

Aperitivo analcolico italiano

10

Italian alcohol-free aperitif

Bibite 10

Soft drinks

Succhi Niko Romito 10

Niko Romito fruit juices

Spremuta di arancia 10

Fresh orange juice

Estratti 12

Fruits and vegetables cold presses

VODKA

Belvedere, <i>Polonia Poland</i>	25
Altamura Distilleries, <i>Italia Italy</i>	25
Grey Goose, <i>Francia France</i>	25
Tito's, <i>Stati Uniti U.S.A.</i>	25

RUM

Matusalem 23 y.o., <i>Repubblica Dominicana Dominican Republic</i>	35
Zacapa 23 y.o., <i>Guatemala Guatemala</i>	30
Diplomático Reserva Exclusiva, <i>Venezuela Venezuela</i>	30
Santa Teresa 1796, <i>Venezuela Venezuela</i>	30

GIN

VII Hills, <i>Italia Italy</i>	25
Portofino, <i>Italia Italy</i>	35
Ginarte, <i>Italia Italy</i>	28
Malfy Originale, <i>Italia Italy</i>	25
Fifty Pounds, <i>Inghilterra England</i>	28
Bombay Sapphire, <i>Inghilterra England</i>	25
Plymouth, <i>Inghilterra England</i>	25
Hendrick's, <i>Scozia Scotland</i>	28
Elephant, <i>Germania Germany</i>	35
Monkey 47, <i>Germania Germany</i>	35
Nikka Coffey, <i>Giappone Japan</i>	28
Roku, <i>Giappone Japan</i>	28
Gin Mare, <i>Spagna Spain</i>	30

WHISKY & WHISKEY

SCOZIA | SCOTLAND

Glenmorangie Original, Highlands, <i>single malt</i>	28
Glenmorangie 18 y.o., Highlands, <i>single malt</i>	40
Glenmorangie Signet, Highlands, <i>single malt</i>	80
Dalmore 18 y.o., Highlands, <i>single malt</i>	120
Dalmore 25 y.o., Highlands, <i>single malt</i>	450
The Macallan 12 y.o. Double cask, Highlands, <i>single malt</i>	35
The Macallan 15 y.o. Double cask, Highlands, <i>single malt</i>	60
Caol Ila 12 y.o., Islay, <i>single malt</i>	28
Lagavulin 16 y.o., Islay, <i>single malt</i>	30
Talisker 10 y.o., Skye, <i>single malt</i>	25

IRLANDA | *IRELAND*

Roe & Co, *blended* 28

GIAPPONE | *JAPAN*

Hibiki Harmony, *blended* 45

Nikka From The Barrel, *blended* 30

STATI UNITI | *U.S.A.*

Bulleit, *rye* 25

Bulleit, *bourbon* 25

TEQUILA & MEZCAL

Altos, <i>blanco</i>	25
Casamigos, <i>blanco</i>	28
Casamigos, <i>reposado</i>	28
Clase Azul, <i>reposado</i>	90
Clase Azul, <i>añejo</i>	300
Don Julio, <i>blanco</i>	28
Don Julio, <i>reposado</i>	30
Don Julio 1942, <i>añejo</i>	75
Volcan De Mi Tierra, <i>blanco</i>	30
Volcan De Mi Tierra XA, <i>extra añejo</i>	50
Mezcal Los Siete Misterios Doba-Yej, <i>Espadín</i>	28
The Lost Explorer, <i>Espadín</i>	30

*Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi
Prices in Euro, VAT and service included*

*Contiene fave
Contains fava beans*



*Piatto vegano
Vegan*



*Il nostro impegno nella sostenibilità è espresso dalla ricerca di molti dei nostri prodotti
(incluso pesce, carni, lavorati e latticini), provenienti da fornitori locali.
Il nostro caffè ed i nostri the sono certificati come ecosostenibili.*

*Our commitment towards sustainability is reflected in our product sourcing
as many of our products (including our fish, meats, produce and dairies) come from local suppliers.
Our coffee and teas are green and sustainable certified.*

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.

Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.

*1) cereali contenenti glutine 2) crostacei 3) uova 4) pesce 5) arachidi 6) soia 7) latte 8) frutta a guscio
9) sedano 10) senape 11) semi di sesamo 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi
1) cereals containing gluten 2) shellfish 3) eggs 4) fish 5) peanuts 6) soy 7) milk 8) nuts 9) celery 10) mustard
11) sesame seeds 12) sulphur dioxide and sulphites 13) lupins 14) molluscs*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto
a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.*

*Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed
when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.*

*Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.*

*In base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.
L'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.*

*Based on local market availability, some products are frozen and deep-frozen at the origin.
The complete list is specified in the current page.*

- Gambero rosso | Red shrimp
- Spigola | Seabass
- Focaccia Niko Romito | Niko Romito focaccia
 - Pane Niko Romito | Niko Romito bread
- Bomba Niko Romit | Niko Romito bomba