

# Il Bar

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



## IL BAR

Un ampio bancone ovale in resina nera domina il nostro cocktail bar, una spettacolare parete in vetro si apre sulla luminosità e sulla quiete del giardino. Punto di incontro e di ritrovo non solo per gli ospiti dell'hotel ma anche per i milanesi. L'ora del cocktail si colora dei sapori del classico aperitivo italiano con un'ampia scelta di drink tradizionali e innovativi come l'esclusivo Bvlgari Cocktail. Il bar offre una raffinata selezione di tè in foglia, tisane ed infusi, e comprende tutto il menu completo del ristorante, semplicemente servito in modo più informale.

*A generous oval bar in black resin dominates our cocktail bar, set against a spectacular glass wall that opens onto the serene luminosity of the private garden. A meeting place not only for hotel guests but for in-the-know Milanese, the cocktail hour takes on the flavor of the classic Italian aperitivo, with a wide choice of traditional and innovative drinks, including the exclusive Bvlgari Cocktail. The bar also offers a fine selection of loose leaf and herbal teas. The entire restaurant menu is available from the bar - the same excellent dishes served in a less formal way.*

### Bvlgari Cocktail

Gin, Aperol, spremuta d'arancia  
Succo d'ananas, succo di lime

*Gin, Aperol, fresh orange juice  
Pineapple and lime juice*

€ 25,00

## I MILANESI

### SEI COCKTAIL ISPIRATI AI PERSONAGGI CHIAVE DEL DIALETTO MILANESE

*SIX COCKTAILS INSPired BY THE SIGNATURE CHARACTERS OF THE MILANESE DIALECT*

#### **La Sciura**

##### **La Signora - *The Lady***

Cognac Courvoisier, Ratafià, succo di Merlot  
Oleo saccharum di arancia e cannella, succo di lime  
*Cognac Courvoisier, Ratafià, Merlot juice,  
Orange and cinnamon oleo saccharum, lime juice*

#### **Bel Fieul**

##### **Bel ragazzo - *Handsome young man***

(consigliato per 2 persone)

*(suggested for 2 people)*

Rye whiskey, Dutch cacao, dry Curaçao, sciroppo di zenzero  
Farmily aromatic bitter  
*Rye whiskey, Dutch cocoa, dry Curaçao, ginger syrup  
Farmily aromatic bitter*

#### **Il Giargiana**

##### **Il Forestiero - *Out of town***

Campari, Ancho Reyes, succo di arancia, sciroppo di zucchero, Averna  
*Campari Bitter, Ancho Reyes, orange juice, sugar syrup, Averna*

€ 25,00



## **Il Cumenda**

### **L'industriale - *The Entrepreneur***

Pisco, Roots divino analcolico, spicy mix, limone chiarificato, bitter Fusetti  
Spuma di zafferano

*Pisco, alcohol free vermouth, spicy mix, clarified lemon juice, Fusetti bitter  
Safron foam*

## **La Teppa**

### **Lo scapestrato - *The wild one***

Roots Mastiha, limone chiarificato, sciroppo di zucchero, Acqua Bianca, Eccentrico  
*Mastiha Roots, clarified lemon juice, sugar syrup, Acqua Bianca, Eccentrico*

## **La Tusa**

### **La ragazza - *The girl***

Vodka, liquore al chinotto, liquore alla camomilla, limone chiarificato  
*Vodka, chinotto liqueur, camomile liqueur, clarified lemon juice*



€ 25,00

## MOCKTAILS

### Red Bush Fix

Succo di Rooibos, tonica di Chinotto  
Soda  
*Rooibos juice, Chinotto tonic water*  
*Soda*

### Jus de vie

Succo di melograno, spremuta d'arancia  
Succo di limone, ginger beer  
*Pomegranate juice, fresh orange juice*  
*Lemon juice, ginger beer*

### Lemongrey

Succo di mirtillo, sciroppo di passion fruit  
Earl Grey, Fever tree lemonade  
*Blueberry juice, passion fruit syrup*  
*Earl Grey, Fever tree lemonade*

### The Grapest

Succo di merlot, succo di mandarino  
Succo di limone  
*Merlot juice, mandarin juice*  
*Lemon juice*

### 0,1 %

Spremuta di pompelmo  
Acqua tonica, Peychaud's bitter  
*Grapefruit juice, Fever tree tonic water*  
*Peychaud's Bitter*

€ 22,00

## LOW ALCHOL

### Milk Punch\*

Matusalem 15 years, spicy mix  
Mela renetta, acqua ai frutti rossi  
Sciroppo d'agave  
*Matusalem 15 years, spicy mix*  
*Renetta apple, red fruits water*  
*Agave syrup*

### Dr Bee\*

Michter's bourbon, mela verde, Family  
bitter Sherry mix, miele  
*Micher's bourbon, green apple, Family*  
*bitter Sherry mix, honey*

\* Può contenere tracce di lattosio.

*May contain traces of lactose.*

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

*Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.*

€ 25,00

## RUM

### **Jamaica**

Jamaica Rum 2016  
Selezione Mongiardino  
€ 25,00

### **Martinica**

Rhum Agricole J.M.  
Hors d'Age  
€ 50,00

### **Haiti**

Clairin Casimir  
€ 20,00

### **Guatemala**

Zacapa Centenario  
X.O. 25 years  
€ 28,00

Zacapa Royale  
€ 75,00

### **Barbados**

Barbados Rum 2005  
Selezione Mongiardino  
€ 25,00

### **Panama**

Panama Rum 2004  
Selezione Mongiardino  
€ 25,00

### **Trinidad**

Trinidad Rum 2000  
Selezione Mongiardino  
€ 25,00

### **Venezuela**

Diplomatico  
Reserva Exclusiva  
€ 20,00

Diplomatico Vintage 2005  
€ 38,00

### **British Guyane**

Rum Demerara  
Sherry wood 1998  
€ 20,00

### **Fiji**

Fiji 2014  
€ 20,00

### **Repubblica Dominicana**

Matusalem 15 years  
Gran Reserva  
€ 18,00

### **Trinidad e Tobago**

Caroni  
Tasting Gang 23 years  
€ 110,00

Caroni  
The Last 23 years  
€ 160,00

Caroni 2000  
Basdeo "Dicky" Ramsarran  
€ 100,00

Special Edition 4<sup>th</sup> Release

Caroni 1998  
Balas "Brigade" Bhaggan  
€ 110,00

Caroni 1998  
Dayanand "Yunkoo" Balloon  
€ 110,00

# WHISKY

## Single Malt

### HIGHLAND / SPEYSIDE

Edradour 10 years

€ 18,00

Balvenie 21 years

Portwood finish

€ 40,00

Oban 14 years

€ 18,00

Dalmore 12 years

€ 20,00

Dalmore Cigar Malt

€ 35,00

Dalmore King Alexander III

€ 45,00

### SKYE

Talisker 10 years

€ 18,00

### ISLAY

Ardbeg 10 years

€ 16,00

Ardbeg grooves

Limited edition

€ 55,00

Caol Ila 2011 Bourbon Barrel

Wilson & Morgan

€ 20,00

Lagavulin 16 years

€ 18,00

House Malt 25 years

Wilson & Morgan

€ 60,00

### ORKNEY

Highland Park 18 years

€ 38,00





## WHISKY

### Aged Malt Blended

Chivas Royal Salute 21 years  
€ 40,00

Johnnie Walker Blue Label  
€45,00

Johnnie Walker Blue Label  
George V  
€ 85,00

### Bourbon/Rye

Woodford reserve  
Michter's Bourbon  
€ 20,00

Knob Creek  
Jack Daniel's Single Barrell  
€ 16,00

Micher's Rye  
€ 20,00

Sonoma County Rye  
€ 20,00

Maker's Mark, Buffalo Trace  
€ 16,00

Bulleit  
€ 16,00

### Irish

Jameson  
€ 16,00

Kinahan's  
€ 16,00

### Japan

Nikka Coffey Malt  
€ 25,00

Suntory Yamazaki  
€ 70,00

Nikka Yoichi 10 years  
Nikka Miyagikyo 10 years  
€ 45,00

Nikka Taketsuru 17 years  
€ 85,00

## RARE WHISKY COLLECTION

### Macallan 1967

Whisky delle Highlands, che vede la sua sede e distilleria in Craigellachie. La distilleria si trova in un'antica parrocchia, da cui prende il nome, sulle rive del fiume Spey. Distillato nel 1967 e invecchiato per 35 anni prima di essere imbottigliato a pieno titolo nei primi anni del secolo come parte della serie Fine & Rare della distilleria.

*Whisky from the Highlands, sees its headquarters and distillery at Craigellachie. The distillery is located in an ancient parish, from which it takes its name, on the banks of the river Spey.*

*Distilled in 1967 and aged for 35 years before being bottled at full cask strength in the early twentieth century as part of the distillery's Fine & Rare series.*

€ 350,00

### Ardbeg Twenty Something

Ardbeg produce whisky dal 1798 e ha iniziato la produzione commerciale nel 1815. Per gran parte della sua storia, il suo whisky è stato prodotto per l'uso miscelato, piuttosto che come single malt. Rilasciato a fine 2017, Ardbeg Twenty Something è un single malt di 23 anni della celebre distilleria Islay, maturato in botti ex Bourbon ed ex Oloroso Sherry. Il profilo organolettico di sapore mostra brillante la maturità del whisky.

*The Ardbeg distillery has been producing whisky since 1798, and began commercial production in 1815. For use in blended whisky, rather than as a single malt. Released in late 2017, Ardbeg Twenty Something is a 23 year old single malt whisky from the revered Islay distillery, matured in ex-Bourbon and ex-Oloroso Sherry casks. The name might suggest that this release is somewhat shy or flippant about its age, but the flavour profile shows off the whisky's maturity brilliantly.*

€ 180,00



## Dalmore 25 years

Situata nella cittadina di Alness nelle Highlands, la distilleria Dalmore vanta i più antichi alambicchi della regione, uno dei quali viene utilizzato dal 1874!

Il cervo che adorna ogni bottiglia di Dalmore è lo stemma della famiglia Mackenzie, storica proprietaria della distilleria.

Maturato inizialmente in botti di quercia americana ex bourbon, poi trasferito per metà in rare botti ex Palominofino sherry e botti di quercia americana first fill, vengono lasciati a maturare per un lungo periodo fino ad essere nuovamente trasferiti in botti nuove di quercia americana. Per ultimo viene finito in botti di Tawny Port che conferiscono un eccezionale carattere floreale.

*Located in the town of Alness in the Highlands, the Dalmore distillery boasts the oldest stills of the region, one of which has been used since 1874!*

*The deer that adorns each bottle of Dalmore is the emblem of the Mackenzie family, the historic owner of the distillery.*

*First released in 2013, the Dalmore 25 is matured initially in American white oak before a second maturation in a combination of Palomino Fino sherry butts and first fill bourbon casks. These are then married together in bourbon barrels before a finishing period in Tawny Port pipes.*

€ 210,00



## COGNAC

Hennessy Paradis  
€ 115,00

Remy Martin X.O.  
€ 40,00

Gabriel & Andreu 1971  
Grande Champagne  
€ 50,00

Hennessy X.O.  
€ 40,00

Rémy Martin Louis XIII  
€ 250,00

Rémy Marin Louis XIII  
(50ml bottiglia edizione limitata)  
€ 700,00

Richard Hennessy  
€ 210,00

## ARMAGNAC

Bas Armagnac Noir 1936  
Château de Castex  
€ 130,00

Bas Armagnac Folle Blanche  
Domaine Boignéres 1986  
€ 45,00

Bas Armagnac Dartigalongue  
Hors d'Age  
€ 20,00

Bas Armagnac Laberdolive  
1989  
€ 36,00

Bas Armagnac Noir 1995  
Château de Castex  
€ 25,00

## CALVADOS

Adrien Camut 6 years  
Pays d'Auge  
€ 25,00

Roger et Didier Lemorton  
Millésimé 1972 Domfrontais  
€ 45,00

Michel Hubert 1998  
Les Vergers De La Moriniere  
Pays d'Auge  
€ 25,00

Adrien Camut Prestige  
Pays d'Auge  
€ 95,00

## BRANDY

### Spagna

Carlos I  
€ 16,00

## PORTO

Taylor's Fine Ruby  
€ 15,00

Taylor's Fine white  
€ 15,00

Taylor's 20 years  
€ 35,00

Taylor's 40 years  
€ 50,00

## GIN

Portofino, Sabatini  
Villa ascenti, Brooklyn  
Hendrick's, Monkey 47  
Sipsmith, portobello  
Martin Miller's, Bobby's  
Star of Bombay, Hayman's  
Fifty pound, Ki-No-Bi  
Gin Mare, Gin Mare Capri  
Sloe gin Buthtub

€ 22,00

## TEQUILA

Casamigos Blanco  
Don Julio Blanco  
€ 20,00

Don Julio Reposado  
Patron Silver  
Fortaleza Blanco  
Casamigos Reposado  
€ 23,00

Don Julio Añejo  
Fortaleza Reposado  
Casamigos Añejo  
€ 28,00

Fortaleza Añejo  
€ 35,00

Don Julio 1942  
€ 50,00

Clase Azul Reposado  
€ 65,00

José Cuervo Extra Añejo  
"Reserva de la Familia"  
€ 50,00

## MEZCAL

Del Maguey Vida  
Los Siete Misterios  
€ 20,00

Casamigos  
€ 22,00

## VODKA

Belvedere, Ketel One,  
Stolichnaya Elite  
Grey Goose, Kauffman  
€ 20,00

Beluga Gold Line  
€ 35,00

## CELIAC SPIRITS

Chopin (potato vodka)  
€ 20,00

**VINI AL BICCHIERE**  
***WINES BY THE GLASS***

**SPUMANTI E CHAMPAGNE**  
***SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE***

Bellavista Franciacorta Alma Brut S.A.	€ 22,00
Enrico Serafino, Alta Langa DOCG Metodo Classico 'Zero' Pas Dosè 2015	€ 22,00
Ferrari Perlè Bianco Riserva 2013.	€ 24,00
Balter, Trento DOC Rosé S.A.	€ 20,00
Ruinart, Blanc De Blancs S.A	€ 36,00
Ruinart 'R' Brut S.A.	€ 26,00
Bollinger Special Cuvée Brut S.A	€ 32,00
Billecart Salmon Brut Nature S.A	€ 28,00
Moët & Chandon Brut Reserve S.A.	€ 22,00
Ruinart, Rosé S.A.	€ 36,00

**VINI BIANCHI**  
***WHITE WINES***

Podernuovo di Giovanni Bulgari, Nicoletto 2019	€ 16,00
Hofstätter, De Vite 2020	€ 15,00
Francesco Intorcchia Heritage 'Vignemie' 2020	€ 16,00
Reva, Langhe Bianco 'Grey'	€ 18,00
Luigi Maffini, IGT Paestum Fiano 'Kratos' 2020	€ 18,00

**VINI ROSATI**  
***ROSÉ WINES***

La Prevostura, Lessona Rosato "Corinna" 2020	€ 15,00
--	---------

**VINI ROSSI**  
***RED WINES***

Podernuovo di Giovanni Bulgari, Therra 2015	€ 16,00
Pio Cesare, Langhe DOC Nebbiolo 2018	€ 18,00
Cantine Edomé, etna Rosso DOC Feudo di Mezzo 2017	€ 18,00
Girilan, Alto Adige Pinot Nero "Patricia" 2018	€ 16,00

## BAR BITES

Mozzarella	€ 8,00
Pinzimonio <i>Vegetables crudités</i>	€ 6,00
Parmigiano Reggiano	€ 8,00
Salmone Red King Alaska <i>Red King Alaskan salmon</i>	€ 10,00
Pane, burro e sardine <i>Bread, butter and sardines</i>	€ 10,00
Alici “alla Beccafico” <i>Anchovies “alla Beccafico”</i>	€ 8,00
Tris di bombette <i>Selection of “bombette”</i>	€ 10,00
Crudo di pesce <i>Raw fish</i>	€ 15,00
Calamaretti spillo fritti <i>Fried baby squids</i>	€ 12,00
Culatello <i>Culatello ham</i>	€ 10,00

## ALL DAY MENU

Selezione di salumi italiani <i>Italian cured meat board</i>	€ 25,00
Selezione di formaggi italiani <i>Italian cured cheese board</i>	€ 25,00
Insalata di pomodorini e burrata <i>Cherry tomatoes and Burrata</i>	€ 22,00
Insalata di tonno, capperi e pomodoro <i>Tuna salad, capers and tomato</i>	€ 28,00
Insalata di pollo con guanciale <i>Chicken salad with bacon</i>	€ 28,00
Insalata di carciofi e parmigiano <i>Artichokes salad with parmesan</i>	€ 24,00
Focaccia, mozzarella e pomodorini <i>Focaccia, mozzarella cheese and cherry tomatoes</i>	€ 26,00
Focaccia, acciughe, capperi, origano, basilico e pomodoro <i>Focaccia, anchovies, capers, oregano, basil and tomato</i>	€ 26,00
Focaccia con verdure di stagione alla griglia <i>Focaccia with grilled vegetables</i>	€ 24,00
Toast, prosciutto, fontina e patatine fritte <i>Ham and fontina cheese toast with fried potatoes</i>	€ 20,00

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

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

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.*





Pollo Fritto con patate e verdure di stagione (min 2 persone) <i>Fried Chicken with fried potatoes and seasonal vegetables (min 2 people)</i>	€ 80,00
Zuppa di vegetali <i>Vegetable soup</i>	€ 18,00
Spaghetti e pomodoro <i>Spaghetti and tomato</i>	€ 22,00
Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi <i>Linguine with lobster and red prawns</i>	€ 48,00
Tagliatelle alla bolognese <i>Tagliatelle with bolognese sauce</i>	€ 28,00
Branzino arrosto, purè di patate e spinaci all'olio <i>Roasted seabass, potatoes purée and spinaches</i>	€ 42,00
Cotoletta di vitello alla Milanese <i>Milk fed veal Milanese style</i>	€ 45,00
Club sandwich di pollo, guanciale e patatine fritte <i>Chicken club sandwich, bacon and fried potatoes</i>	€ 28,00
Hamburger di manzo, fontina e patatine fritte <i>Beef burger, fontina cheese and fried potatoes</i>	€ 30,00
Hamburger vegetale e patatine fritte <i>Vegetarian burger and fried potatoes</i>	€ 30,00
Pandolce, gelato alla vaniglia e caramello <i>"Pandolce", vanilla ice cream and caramel</i>	€ 15,00
Tagliata di frutta <i>Fresh sliced fruits</i>	€ 15,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 15,00

# VOLZHENKA CAVIAR

## Oscietra

30 gr.	€ 150,00
50 gr.	€ 250,00

## Sevruga

30 gr.	€ 150,00
50 gr.	€ 250,00

## Beluga

30 gr.	€ 300,00
50 gr.	€ 500,00

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

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

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.*

# BOMBA

NIKO ROMITO

Bomba con insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano  
*Bomba with roasted carrots and beetroots salad, parsley sauce, almond and horseradish*  
€ 22,00

Bomba con scampi, maionese di scampi, lattuga, limone  
*Bomba with langoustines and its mayonnaise, lettuce, lemon*  
€ 30,00

Bomba con mozzarella di bufala, Cuor di Paganica e basilico  
*Bomba with buffalo mozzarella, Cuor di Paganica ham and basil*  
€ 22,00

Bomba con vitello, misticanza e salsa tonnata  
*Bomba with milk fed veal, mixed wild greens and tuna sauce*  
€ 22,00

Bomba con avocado e salmone  
*Bomba with avocado and salmon*  
€ 30,00

Bomba alla crema pasticcera o al cioccolato  
*Bomba with custard cream or chocolate*  
€ 15,00

# LA PASTICCERIA

NIKOROMITO

Niko Romito ha creato una selezione di piccole pasticcerie specialmente per Bvlgari Hotel Milano.

*Niko Romito has created a selection of pastries specially for Bvlgari Hotel Milano.*

Selezione di pasticceria fatta in casa € 15,00  
*Selection of homemade pastry*

Box 4 monoporzioni € 40,00

Torta per 8 persone € 80,00  
(su richiesta con preavviso minimo di 24 ore)

Box 2 cannoncini € 20,00

Box 4 cannoncini € 35,00

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

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

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.*

## ***AFTERNOON TEA***

### **Classico**

€ 35,00 per persona - € 35,00 per person

Una scelta tra i nostri pregiati tè in foglia  
*A tea from our prestigious selection*

### **Bulgari**

€ 40,00 per persona - € 40,00 per person

Flute Moët & Chandon Imperial Reserve

Cannoncino siciliano

Crostatina con confettura biologica - *Organic jam tart*

Crostatina con frutta di stagione - *Fresh fruit tart*

Mimosa

Capresina - *Chocolate and almond cake*

Bomba con vitello tonnato - *Bomba with milk fed veal and tuna sauce*

Pane, salmone affumicato, finocchietto e arancia  
*Bread, smoked salmon, wild fennel and orange*

Pane e pomodoro - *Mini tomato bruschetta*

dalle 15.30 alle 18.30 - *from 3:30 PM to 6:30 PM*

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.*

Pollo / *Chicken*  
Focaccia Niko Romito / *Focaccia Niko Romito*  
Aragosta / *Lobster*  
Gamberi rossi / *Red prawns*  
Branzino / *Seabass*  
Scampi / *Langoustines*  
Patatine fritte / *Fried potatoes*

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