


BVLGARI
BAR

Assortiment de charcuteries italiennes Italian cured meat board	28
Assortiment de fromages italiens Italian cured cheese board	23
Bruschetta à la tomate rôtie  Roasted Tomato Bruschetta	20
Soupe de légumes  Vegetable soup	25
Carpaccio de sériole, sauce pizzaiola Amberjack carpaccio with tomato, caper and olive sauce	39
Saumon sauvage fumé Red King Alaska Smoked wild Red King salmon	50
Saumon fumé bio d'Ecosse Scottish smoked biological salmon	36
Focaccia, Mozzarella et tomates cerises Focaccia with Mozzarella cheese and cherry tomatoes	32
Focaccia, Stracciatella, mortadella et pistaches Focaccia with Stracciatella, mortadella and pistachios	36
Focaccia, fèves, Guanciale et pecorino Focaccia, fava beans, Guanciale and pecorino cheese	34

BVLGARI
BAR


Spaghetti et tomates 	32
Spaghetti and tomato	
Tubettoni aux petits pois, Parmigiano Reggiano et basilic	34
Tubettoni pasta with green peas, Parmigiano Reggiano and basil	
Pappardelle au mijoté de veau	32
Pappardelle with veal ragu	
Parmigiana d'aubergines	32
Eggplant parmigiana	
Toast au jambon, Comté et frites	32
Ham and Comté cheese toast with french fries	
Club sandwich au poulet, Guanciale et frites	47
Chicken club sandwich, Guanciale, and french fries	
Burger au bœuf, Comté et frites	48
Beef burger, Comté cheese and french fries	
Burger végétarien et frites	46
Vegetarian burger and french fries	
Bar grillé, purée de pommes de terre et épinards	65
Roasted seabass, potato purée, and spinach	
Côtes de veau à la Milanaise	72
Italian milk fed veal Milanese style	

BVLGARI
BAR

Nos Salades

Our Salades

Salade de riz noir, haricots cornille, pois chiches 28
Black rice salad, cowpeas, and chickpeas

Salade de mesclun et légumes verts à la vapeur  28
Mesclun salad and steamed vegetables

Burrata, puntarelle, anchois et poutargue 32
Burrata, chicory salad, anchovies and fish roe

Salade de poulet au Guanciale 32
Chicken salad with Guanciale

Salade de poulpe, céleri et pomme de terre 36
Octopus, celery and potato salad

Caviar de la Maison Nordique

Baeri 30gr 170
Oscietra 30gr 210
Beluga 30gr 510
Beluga 50gr 840

BVLGARI
BAR



BOMBA
NIKO ROMITO

La Bomba est le nouveau street food italien. Elle prend ses racines dans la tradition Populaire et devient un met gastronomique, en restant simple dans sa création mais Complexe et recherchée dans sa saveur et son élaboration.

Bomba is the new italian street food. It roots in popular tradition but turns into a gastronomic snack, remaining simple in its creation but complex and refined in its flavor and preparation.

Bomba aux tomates, roquette et Parmigiano Reggiano Bomba with tomatoes, rocket and Parmigiano Reggiano	28
Bomba à la Mozzarella di bufala, jambon "cuor di paganica", basilic Bomba with bufala Mozzarella, "cuor di paganica" and basil	32
Bomba vitello et misticanza Bomba with milk fed veal, mixed wild greens, and tuna sauce	32
Bomba à l'avocat et saumon Bomba with avocado and salmon	32
Bomba, crevettes rouges Mazzara del Vallo, burrata et misticanza Bomba with Mazzara del Vallo red prawns, burrate and wild greens	36

BAR BITES

Suppli mozzarella et tomate 	18
Tomato and mozzarella suppli	
Parmigiano Reggiano	12
Toast sardines	14
Bread, butter and sardines	
Supions frits	14
Fried baby squids	
Jambon Culatello	14
Culatello ham	
Focaccia, fèves, Pecorino et basilic 	15
Focaccia fava beans, Pecorino cheese and basil	
Mozzarella de bufflone de Campanie	19
Buffalo mozzarella from Campania	
Olive all'ascolana	16
Fried olives stuffed with veal meat	
Huitres Perle noir Cadoret N2 (3 pièces)	24
Oysters Perle noir Cadoret N2 (3 pieces)	

La pâtisserie de Niko Romito 15
Niko Romito's pastry

Desserts

Fruits frais tranchés  19
Sliced fresh fruits

Bomba et glace à la pistache 15
Bomba with pistachio ice cream

Bomba chaude à la crème 15
Warm bomba with cream

Pandolce, glace à la vanille et caramel 19
Pandolce, vanilla ice cream and caramel

Glaces et sorbets 15
Ice Cream and sorbets

Tiramisu 22