

BVLGARI

HOTEL PARIS

BAR

THE BVLGARI COCKTAIL

*Création soyeuse et fruitée à base de Gin Hendrick's,
Aperol, jus frais d'orange, citron vert et ananas*
36€

LEMONITA

*Une Margarita revisitée avec la tequila Volcan Blanco
infusée au citron fermentée, mezcal Mahani,
Cointreau, cordial de feuille de citron et BBQ Bitter*
36€

SPUMA DI FRUTTA

*Cocktail frais et gourmand mêlant Bellavista Franciacorta,
mûre, fraise, framboise et basilic frais, sublimés par une
mousse légère et une élégante effervescence italienne.*
36€

SAPORE DI SALE

*Cocktail herbacé, iodé et rafraîchissant qui évoque l'océan,
Belvedere infusée à l'aneth, cordial de salicorne,
feuille d'huître et Fino Xérès*
36€

NEGRONI

Le grand classique italien, amer et élégant
36€

MOCKTAILS

VERDE GIARDINO

*Gin sans alcool Sober Spirits, basilic,
citron jaune, bergamote, clous de girofle*
28€

ROSSO DI SERA

*Bitter sans alcool Sober Spirits, shrub d'abricot
aceto di Modena, coco, Three Cents Cherry Soda*
28€

OMBRA TROPICALE

*Rhum sans alcool Sober Spirits, sucre d'Okinawa,
soda maison à la menthe*
28€

Liste complète des boissons disponible sur demande

PIZZA BAR

PIER DANIELE SEU

PIZZA

MARGHERITA DOP

*Tomates San Marzano rôties, mozzarella «treccia», parmesan,
basilic, mélange de poivres "Seu"*
36€

SUPER CAPRICCIOSA

*Crème d'olives noires, fior di latte, jambon rôti, artichauts rôtis,
fior di latte «treccia», œuf mollet, tomates cerises mi-séchées,
crème de champignons, poudre d'olives, mizuna corail*
42€

VARIAZIONE DI ZUCCHINE

*Crème de courgettes, courgettes rôties, fromage provola, fleurs
de courgettes, sauce scapece, parmesan, menthe*
44€

INDIAVOLATA

*San Marzano à la nduja, ventricina, stracciatella, sauce verte
méditerranéenne, compotée de peperoncino, poudre d'olives*
42€

FORMAGGI E LIMONE

*Crème de parmesan, mozzarella di bufala, fromage bleu,
fromage de chèvre, confiture de citron et champagne,
Parmesan affiné 30 mois, zeste de citron*
44€

COCKTAIL DI GAMBERI

*Compotée de San Marzano et bisque de crevettes,
Gambero Rosso, crème de laitue rôtie, sauce rose,
jeunes pousses, poudre d'olives Taggiasca*
58€
avec Caviar Oscietre +50€

TARTARE

*Compotée d'oignon et betterave, fior di latte, tartare de bœuf
zabaglione salé, câpres frits, micro-pousses, pickles d'oignon
et thym citron*
56€

DESSERTS

TIRAMISÙ

23€

FIOR DI FRAGOLA

*Pizza caramélisée, ricotta montée au sucre et au citron vert,
fraises en osmose, purée de fraises, compotée de fraises,
amandes sablées et menthe.*
30€

BELLAVISTA

FRANCIACORTA

AU VERRE

BULLES

Bellavista Franciacorta DOCG Assemblage Alma Non Dosato
23€

VIN BLANC

*Cantina Terlan, DOC Alto Adige Pinot
Bianco Tradition 2024*
24€

VIN ROUGE

Ridolfi, DOCG Brunello di Montalcino 2019
35€

BOUTEILLE

BULLES ITALIENNES

Bellavista Franciacorta DOCG Assemblage Alma Non Dosato
120€

Bellavista Franciacorta DOCG Rosé Millésimé 2018

160€

Bellavista Franciacorta DOCG Vittorio Moretti Riserva 2016

300€

VIN BLANC ITALIEN

Cantina Terlan, DOC Alto Adige Pinot Bianco Tradition 2024
125€

Pietradolce, DOC Etna Bianco Archineri 2023

145€

Bellavista Curtefranca DOC Convento Santissima Annunciata 2019

160€

VIN ROUGE ITALIEN

Ferdinando Principiano, DOCG Barolo Comune di Serralunga 2021
170€

Ridolfi, DOCG Brunello di Montalcino 2019

155€

Podernuovo a Palazzone, IGT Toscana 2022

115€

*Prix net en Euros, T.V.A. et service compris,
Verre de vin 15cl/Bouteille 75cl
Liste complète des vins disponible sur demande*