


BVLGARI
BAR

Assortiment de charcuteries italiennes Italian cured meat board	25
Assortiment de fromages italiens Italian cured cheese board	23
Bruschetta à la tomate ✓ Tomato Bruschetta	20
Soupe de légumes ✓ Vegetable soup	28
Carpaccio de sériole, pesto d'olives et câpres Amberjack carpaccio, olives, and capers pesto	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	36
Focaccia, anchois, câpres, origan, basilic et tomate Focaccia with anchovies, capers, oregano, basil, and tomato	32
Focaccia, légumes de saison grillés Focaccia with anchovies, capers, oregano, basil, and tomato	32

BVLGARI
BAR

Spaghetti et tomates 	32
Spaghetti and tomato	
Tubettoni au pesto de basilic et haricots verts	34
Tubettoni with basil pesto and green beans	
Pappardelle au mijoté de veau	34
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	45
Chicken club sandwich, bacon, and fried potatoes	
Burger au bœuf, Comté et frites	48
Beef burger, Comté cheese and french fries	
Burger végétarien et frites	48
Vegetarian burger and fried potatoes	
Bar grillé, purée de pommes de terre et épinards	65
Roasted seabass, potato purée, and spinaches	

BVLGARI
BAR

Nos Salades

Our Salades

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

Salade de légumes verts  28
Mixed grilled salad

Salade de tomates, burrata et basilic 30
Tomato salad, burrata and basil

Salade de poulet au bacon 32
Chicken salad with bacon

Salade de thon, tomates, olives et câpres 34
Tuna salad with tomatoes, olives, and capers

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

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 légumes grillés et pesto de basilic Bomba with grilled vegetables and basil pesto	32
Bomba à la Mozzarella di Bufala, jambon “cuor di paganica”, basilic Bomba with bufala mozzarella, “cuor di paganica” and basil	28
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	28
Bomba et glace à la pistache Bomba with pistachio ice cream	15
Bomba chaude à la crème Warm bomba with cream	15

Nos petites bouchées

Our Small Bites

Pinzimonio ✓

Vegetables crudités

12

Parmigiano Reggiano

12

Toast sardines

Bread, butter and sardines

14

Supions frits

Fried baby squids

14

Jambon Culatello

Culatello ham

14

Focaccia, légumes grillés et basilic ✓

Focaccia with grilled vegetables and basil

15

Mozzarella de bufflone de Campanie

Buffalo mozzarella from Campania region

19

Huitres 3 pièces

Oysters 3 pieces

24

Crevettes rouges et poivre rose

Red prawns and pink pepper

36

La pâtisserie de Niko Romito Niko Romito's pastry	15
Desserts	
Fruits frais tranchés ✓ Sliced fresh fruits	19
Bomba et glace à la pistache Bomba with pistachio ice cream	15
Bomba chaude à la crème Warm bomba with cream	15
Coupe glace fraise, framboise et citron Strawberries, raspberries and lemon ice cream cup	21
Coupe glace noisette, cacao et vanille Chocolate, hazelnut and vanilla ice cream cup	21
Tiramisu	22