

BVLGARI

SPA

BVLGARI
BAR

Un menu healthy décliné en quatre thématiques pour séduire le plus grand nombre et répondre à une exigence commune: mettre la gastronomie au service du bien-être. Menu Légèreté, menu Équilibré, Menu Vitalité ou menu Longévité, un large choix pour éveiller les papilles et satisfaire les sens de chacun. Le plaisir des yeux avec des plats colorés et pétillants, le plaisir de l'odorat pour la fraîcheur des légumes de saison et le plaisir du goût avec des textures légères et fondantes - caractéristiques de la cuisine du Chef Niko Romito - qui ravissent le palais.

A healthy menu offered in four themes to appeal to a wide audience and meet a common demand: to use gastronomy to promote wellbeing. Lightness Menu, Balanced Menu, Vitality Menu, or Longevity Menu, providing a broad selection to tantalize taste buds and satisfy everyone's senses. Enjoy visually appealing dishes with vibrant colors, the freshness of seasonal vegetables delights the sense of smell. and the light, melt-in-your-mouth textures - characteristic of Chef Niko Romito's cuisine - delight the palate.

LÉGÈRETÉ

Salade de fruits rouges ✓ <i>Red fruits salad</i> 127,5kcal, 1g lipides, 29g glucides	30
Blancs d'œufs soufflés aux herbes jeunes pousses d'épinards, sauce à l'amande <i>Egg white omelet soufflé with herbs and spinach, almond sauce</i> 392kcal, 28g protéines, 28g lipides, 4,5g glucides	28
Salade César au poulet <i>Chicken Caesar salad</i> 353kcal, 59,8g protéines, 8,7g lipides, 5,1g glucides	42

ÉQUILIBRÉ

Burrata, tomate et basilic <i>Burrata tomato and basil</i> 460kcal, 16,2g protéines, 41,5g lipides, 7,2g glucides	30
Bar cuit à la vapeur et épinards sautés <i>Steamed sea bass with sauted spinach</i> 247kcal, 41,9g protéines, 7,4g lipides, 7,5g glucides	63
Tagliatelle de konjac au pesto de basilic ✓ <i>Konjac tagliatelle with basil pesto</i> 8kcal, 1g protéines, 1g lipides, 5g glucides	32
Sorbet à la fraise ✓ <i>Strawberry sorbet</i> 114kcal, 0,7g protéines, 0,4g lipides, 25g glucides	24

VITALITÉ

- Pain aux céréales sans gluten au saumon sauvage fumé, à l'avocat et graines de tournesol** 35
Gluten free avocado toast with seeds and wild smoked salmon
871kcal, 38g protéines, 41g lipides, 86g glucides
- Pain aux céréales sans gluten au poulet, à l'avocat et graines de tournesol** 32
Gluten free avocado toast with seeds and chicken
Chicken : 880kcal, 45g protéines, 39g lipides, 84g glucides
- Granola, fruits frais et secs, yaourt et miel** 18
Homemade Granola, dried fruits, yogurt, and honey
161,5kcal, 3g protéines, 1,5g lipides, 34g glucides

LONGÉVITÉ

- Salade de fruits frais tranchés** ✓ 25
Sliced fresh fruits
153kcal, 0,9g lipides, 35g glucides
- Suprême de volaille grillé, légumes de saison au pistou et graines de quinoa** 48
Grilled chicken supreme, seasonal vegetable with pesto and quinoa
613kcal, 64g protéines, 19g lipides, 43g glucides
- Salade tiède de poulpe, pommes de terre et céleri** 36
Octopus potato and celeri warm salad
121kcal, 17,3g protéines, 2,1g lipides, 6,1g glucides
Salade tiède de poulpe, pommes de terre et céleri