



BVLGARI
BAR

BAR BITES

Suppli mozzarella et tomate Tomato and mozzarella suppli	16
Ostrica Cadoret Perle Noire N2 Oyster Cadoret Perle Noire N2	18
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi	15
Toast sardines Bread, butter and sardines	14
Supions frits Fried baby squids	16
Palotte cacio e ova Chesse and egg balls croquettes	14
Jambon Culatello Culatello ham	16
Focaccia avec tomates, Parmigiano Reggiano et basilic Focaccia with tomatoes, Parmigiano Reggiano and basil	15
Bruschetta à la tomate  Tomato bruschetta	20
Mozzarella de bufflonne de Campanie Buffalo Mozzarella from Campania	19

BVLGARI
BAR

Assortiment de charcuteries Italiennes Italian cured meat board	25
Assortiment de fromages Italiens Italian cured cheese board	23
Soupe de légumes  Vegetable soup	28
Carpaccio de sériole, sauce pizzaiola Amberjack carpaccio with tomato, caper and olive sauce	39
Carpaccio de bar ail, piment et persil Carpaccio seabass with garlic, chilli and parsley	37
Gambas rouges de Mazara del Vallo et poivre rose Mazara del Vallo red prawns with pink pepper	48
Saumon sauvage fumé Red King d'Alaska Smoked wild Red King salmon, Alaska	50
Focaccia avec mozzarella et tomates cerises Focaccia with mozzarella and cherry tomatoes	32
Focaccia Regina Focaccia, with mozzarella, cooked ham and mushrooms	34
Focaccia avec burrata, champignons, courge et chou kale Focaccia with burrata, mushrooms, pumpkin and kale	32

BVLGARI
BAR

Salade de poulet et guanciale Chicken salad with bacon	32
Salade de riz noir, haricots cornille, pois chiches ✓ Black rice salad, cowpeas, chick peas	28
Salade de légumes verts ✓ Mixed green vegetable salad	26
Salade de poulpe, céleri et pomme de terre Octopus, celery and potato salad	36
Burrata, courge, tapenade d'olives et capres Burrata pumpkin, olive and caper tapenade	30
Caviar de la Maison Nordique	
Baeri 30gr	170
Oscietra 30gr	210
Beluga 30gr	510
Beluga 50gr	840

BVLGARI
BAR

Spaghetti et tomate Spaghetti and tomato	32
Tubettoni alla carbonara Tubettoni with carbonara sauce	36
Pappardelle au mijoté de veau Pappardelle with veal ragù	34
La Lasagna Milk fed veal and tomato lasagna	35
Côtes de veau à la Milanaise Italian milk fed veal Milanese style	72
Côtelettes d'agneau frites avec mesclun et citron Fried lamb chops with lemon green salad	70
Piadina à la bresaola, roquette et stracciatella <i>Piadina with bresaola, rocket and stracciatella</i>	32
Piadina aux légumes grillés et stracciatella <i>Piadina with grilled vegetables and stracciatella</i>	30
Toast au jambon, Comté et frites Ham and Comté cheese toast with french fries	32
Club sandwich au poulet, guanciale et frites Chicken club sandwich, bacon, with french fries	45
Burger au bœuf, Comté et frites Beef burger, Comté cheese with french fries	48
Burger végétarien et frites Vegetarian burger with french fries	45
Bar grillé, purée de pommes de terre et épinards Roasted seabass, mashed potatoes and spinaches	62

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 comes from a popular tradition but turns into a gastronomic snack, remaining simple in its creation but complex and refined in its flavour and preparati


BVLGARI
BAR

Bomba au thon et artichauts Bomba with tuna and artichoke	34
Bomba à la Mozzarella di Bufala, jambon "cuor di paganica", basilic Bomba with bufala Mozzarella, "cuor di paganica" ham and basil	36
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 Mazara del Vallo, Burrata et "misticanza" Bomba with Mazara del Vallo red prawns, Burrata and wild greens	38

BVLGARI

LA PASTICCERIA

NIKO ROMITO

Les pâtisseries de Niko Romito Niko Romito's pastries	19
Fruits frais tranchés  Sliced fresh fruits	19
Bomba et glace à la pistache Bomba with pistachio ice cream	17
Bomba chaude à la crème Warm bomba with cream	17
Glaces et sorbets Ice cream and sorbets	15
Tiramisu	22
Pandolce, glace à la vanille et au caramel Pandolce with vanilla and caramel ice cream	19

BVLGARI

BAR

LES BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS 🌿

Espresso	11
Espresso macchiato	12
Café allongé – Americano coffee	12
Cappuccino	14
Latte macchiato	14
Double espresso	14
Café corretto	15
Café glacé – Iced coffee (selection of sugar and milk)	15
Chocolat chaud maison, parfumé à la vanille de Madagascar	16
Homemade Madagascar vanilla scented hot chocolate	
Thés noirs – Black teas 🌿	16
English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling 2nd Flush, Oolong Gold, Smokey Lapsang	
Thés verts – Green teas 🌿	16
Jade Sword Green, Matcha	
Thé blanc – White tea 🌿	16
White Peony	
Infusions – Herbal teas 🌿	16
Citronnelle & gingembre, camomille, menthe poivrée, verveine, tilleul, menthe fraîche	
Lemongrass & ginger, chamomile, peppermint, verbena, lime blossom, fresh mint	

BVLGARI
BAR


Prix nets TTC et service compris

La liste de nos allergènes est disponible sur demande

Nos viandes sont d'origine française, allemande et belge

Nos poissons sont d'origine française, espagnole, écossaise et d'Alaska

 Vegan

 Produits issus du commerce équitable

Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur
de l'hôtel