In Room Dining

Prezzi in Euro
IVA e servizio inclusi

Prices in Euro
VAT and service included

THE BVLGARI BAR

Un ampio bancone ovale in resina nera domina il nostro cocktail bar, una spettacolare parete in vetro si apre sulla luminosità e sulla quiete del giardino. Punto di incontro e di ritrovo non solo per gli ospiti dell'hotel ma anche per i milanesi. L'ora del cocktail si colora dei sapori del classico aperitivo italiano con un'ampia scelta di drink tradizionali e innovativi come l'esclusivo Bvlgari Cocktail. Il bar offre una raffinata selezione di tè in foglia, tisane ed infusi, e comprende tutto il menu completo del ristorante, semplicemente servito in modo più informale.

A generous oval bar in black resin dominates our cocktail bar, set against a spectacular glass wall that opens onto the serene luminosity of the private garden. A meeting place not only for hotel guests but for in-the-know Milanese, the cocktail hour takes on the flavor of the classic Italian aperitivo, with a wide choice of traditional and innovative drinks, including the exclusive Bvlgari Cocktail. The bar also offers a fine selection of loose leaf and herbal teas. The entire restaurant menu is available from the bar - the same excellent dishes served in a less formal way.

Opening time:

Bar 07.00 - 01.00

Breakfast 24h

The Bvlgari Bar è situato al piano terra dell'hotel.

The Bvlgari Bar is located on the ground floor of the hotel.

BREAKFAST - 24 h

COLAZIONE ALL'ITALIANA

Selezione di tè biologici o caffè
Selection of organic tea or coffee

Spremute di frutta fresca
Freshly squeezed juices

Selezione di brioches al cioccolato, alla crema pasticcera o alla confettura
Pandolce classico e al cioccolato
Selezione di pani Niko Romito, burro di manteca
Selezione di confetture biologiche, crema al cioccolato vegana e miele
Tagliata di frutta di stagione e yogurt
Selection of brioche with chocolate, custard cream or jams
Pandolce and chocolate pandolce
Selection of Niko Romito bread, "manteca" butter
Selection of organic jams, vegan chocolate spread and honey
Fresh fruit salad and yogurt

€ 45,00

Piatto vegano V
Vegan
Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

UOVA BIOLOGICHE
ORGANIC EGGS
FATTORIA PRINCIPE DI FINO

Selezione di uova
preparate a vostra scelta:
strapazzate, in camicia o al tegamino
Your choice of eggs:
scrambled, poached or fried
€ 18,00

Omelette
Omelette
€ 18,00

Uova alla Fiorentina
spinaci e salsa olandese
Eggs Florentine
spinach and hollandaise sauce
€ 22,00

Uova alla Benedict
prosciutto cotto e salsa olandese
Eggs Benedict
ham and hollandaise sauce
€ 22,00

Uova alla Royale
salmone Sockeye selvaggio
salsa olandese
Eggs Royale
wild Sockeye salmon
hollandaise sauce
€ 32,00

COLAZIONE À LA CARTE - 24 h

Brioches con cioccolato, crema pasticcera o confettura *Brioche with chocolate, custard cream or jams*	€ 6,00
Yogurt biologico *Organic yogurt*	€ 6,00
Pane, burro e alici di Sciacca *Bread, butter and anchovies from Sciacca*	€ 15,00
Tagliata di frutta di stagione *Fresh fruit salad*	€ 16,00
Pancakes, sciroppo d'acero frutti rossi e banana *Pancakes, maple syrup* *berries and banana*	€ 16,00
Granola fatta in casa alla frutta secca e yogurt *Homemade granola, nuts and yogurt*	€ 18,00
Crêpes con crema di nocciole italiane e cioccolato biologica *Homemade crêpes with Italian organic hazelnut and chocolate spread*	€ 18,00

French Toast, frutti rossi e sciroppo d'acero *French Toast, berries and maple syrup*	€ 20,00
Toast, prosciutto cotto e Toma Piemontese DOP *Ham and Toma Piemontese DOP cheese toast*	€ 22,00
Porridge, miele e frutti di bosco *Porridge, honey and wild berries*	€ 22,00
Selezione di pani Niko Romito, croissant, burro di manteca selezione di confetture biologiche, crema al cioccolato vegana e miele *Selection of Niko Romito bread, croissant, "manteca" butter* *selection of organic jams, vegan chocolate spread and honey*	€ 25,00
Pane integrale salmone Sockeye selvaggio e avocado *Whole grain bread* *wild Sockeye salmon and avocado*	€ 30,00
Carpaccio di salmone Sockeye selvaggio *Wild Sockeye red salmon carpaccio*	€ 40,00

Piatto vegano
Vegan
Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

ALL DAY MENU

Selezione di formaggi italiani *Italian cheese selection*	€ 30,00
Selezione di salumi italiani *Italian cured meat board*	€ 30,00
Carpaccio di ricciola con limone, prezzemolo e peperoncino *Amberjack carpaccio with lemon, parsley and chili*	€ 36,00
Focaccia con pomodoro, acciughe e capperi *Focaccia with tomato, anchovies and capers*	€ 17,00
Focaccia con stracciatella, gamberi rossi di Mazara e pistacchio *Focaccia with stracciatella, Mazara red prawns and pistachio*	€ 26,00
Focaccia, mozzarella di bufala e pomodoro *Focaccia, buffalo mozzarella and tomato*	€ 20,00
Toast, prosciutto, Toma Piemontese DOP e patatine fritte *Ham and Toma Piemontese DOP cheese toast with fried potatoes*	€ 25,00
Hamburger vegetale e patatine fritte *Vegetarian burger and fried potatoes*	€ 30,00
Hamburger di filetto di manzo, Toma Piemontese DOP e patatine fritte *Beef fillet burger, Toma Piemontese DOP cheese and fried potatoes*	€ 36,00
Club sandwich, guanciale e patatine fritte *Chicken club sandwich, bacon and fried potatoes*	€ 36,00

Piatto vegano V
Vegan
Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

Zuppa di vegetali *Vegetable soup*	€ 25,00
Zuppa di legumi e cereali *Legumes and cereals soup*	€ 25,00
Insalata di pomodori e mozzarella di bufala *Tomato and buffalo mozzarella salad*	€ 28,00
Insalata di tonno rosso, capperi e pomodori *Bluefin tuna salad with capers and tomatoes*	€ 35,00
Insalata di pollo Piemontese con guanciale *Salad with free range chicken from Piedmont and bacon*	€ 28,00
Spaghetti e pomodoro *Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce*	€ 26,00
Tagliolini all'uovo con ragù di vitello *Handmade tagliolini with veal ragù*	€ 30,00
Linguine alle vongole veraci del Mediterraneo *Linguine with Mediterrean clams*	€ 42,00
Filetto di pescato del giorno del Mediterraneo *Grilled wild fish fillet from the Mediterranean*	€ 45,00
Cotoletta di vitello alla Milanese *Milk fed veal Milanese style*	€ 50,00
Tagliata di frutta *Fresh sliced fruits*	€ 16,00
Tiramisù	€ 16,00

BRODI

Brodo di verdure e alloro *Vegetable and laurel broth*	€ 25,00
Brodo di pesce e zenzero *Fish and ginger broth*	€ 28,00
Brodo di pollo e limone *Chicken and lemon broth*	€ 28,00

Piatto vegano
Vegan
Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

TAKE AWAY

Il menù Take-away è composto da due piatti, un frutto e un soft drink a vostra scelta.
The Take-away menu includes two dishes, a fruit and a soft drink of your choice.

Insalata di pomodori e mozzarella di bufala Campana
Tomato and Campana buffalo mozzarella salad

Insalata di pollo Piemontese con guanciale
Salad with free range chicken from Piedmont and bacon

Salmone Sockeye selvaggio, lattughino, avocado, olio e limone
W*ild Sockeye salmon, lettuce, avocado, olive oil and lemon*

Zuppa di vegetali
Vegetable soup

Verdure di stagione alla griglia o bollite
Seasonal vegetables grilled or boiled

Granola fatta in casa alla frutta secca e yogurt
Homemade granola, nuts and yogurt

Brioches o croissant con cioccolato, crema pasticcera o confettura
Brioche or croissant with chocolate, custard cream or jams

Selezione di uova preparate a vostra scelta: omelette, strapazzate o bollite
Your choice of eggs: omelette, scrambled or boiled

€ 60,00

VOLZHENKA

Caviale Oscietra

30 gr.	€ 150,00
50 gr.	€ 250,00

Caviale Sevruga

30 gr.	€ 150,00
50 gr.	€ 250,00

Caviale Beluga

30 gr.	€ 300,00
50 gr.	€ 500,00

BVLGARI IL CIOCCOLATO

Bvlgari Hotel Milano ha creato una selezione di cioccolatini artigianali.
A selection of artisan chocolates created specially for Bvlgari Hotel Milano.

Extra Vergine – *Extra Virgin Olive Oil*

Gelsomino – *Jasmine*

Zafferano – *Saffron*

Fichi Bianchi & Balsamico – *White Figs & Balsamic*

Porcini & Pepe Nero – *Porcini & Black Pepper*

Pera & Caramello – *Pear & Caramel*

Pistacchio & Albicocca – *Pistachio & Apricot*

Miele & Arancia – *Honey & Orange*

Limone & Rosmarino – *Lemon & Rosemary*

Fragola & Ricotta – *Stawberry & Ricotta*

1 cioccolatino
1 chocolate
€ 7,00

Selezione di 3 cioccolatini
Selection of 3 chocolates
€ 21,00

Scatola da 4 pezzi
Box of 4 pieces
€ 28,00

Scatola da 5 pezzi
Box of 5 pieces
€ 35,00

Scatola da 10 pezzi
Box of 10 pieces
€ 65,00

Scatola da 24 pezzi
Box of 24 pieces
€ 160,00

Scatola da 36 pezzi
Box of 36 pieces
€ 200,00

Piatto vegano
Vegan
Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

SELEZIONI DI TÈ BIOLOGICO E CAFFETTERIA
SELECTION OF ORGANIC TEA, HERBAL INFUSIONS & CAFETERIA

Imperial English Breakfast
È una miscela di tè che rimane fedele al tradizionale English Breakfast, con delle note di Keemun ed un pizzico di Ceylon per addolcire.
A tea blend that stays true to the traditional English Breakfast, with notes of Keemun and a hint of Ceylon to sweeten.

Silver Leaf
Il tè a foglia d'argento (bai hao yin zhen) viene selezionato per garantire l'uniformità senza steli e viene raccolto principalmente tra la metà di marzo e l'inizio di aprile (prima delle piogge).
Loose leaf silver needle (bai hao yin zhen) tea is sorted to ensure uniformity with no stems, and is primarily picked between the middle of March to early April (before the rains).

Gyokuro
Il tè viene coltivato nelle pianure di Uji Kyoto in Giappone e raccolto solo una volta all'anno. Solo le foglie più tenere e superiori vengono selezionate, cotte a vapore e poi arrotolate a mano per formare il tè sfuso Gyokuro Asahi.
This tea is cultivated in the Uji Kyoto region of Japan and is harvested only once a year. Only the most tender and superior leaves are selected, steamed, fired then hand-rolled to form Gyokuro Asahi loose leaf tea.

Imperial Earl Grey
Questa miscela Imperial è un equilibrio uguale di tè nero di Ceylon intenso con note di bergamotto. È noto per le sue proprietà calmanti, rigeneranti e antidepressive.
This Imperial blend is an equal balance of intense Ceylon black tea with bergamot notes. It is known for its calming, restorative and anti-depressant properties.

Floral Jasmine
Tè verde delicatamente profumato con fiori di gelsomino per incoraggiare la riflessione, la consapevolezza e la contemplazione Zen.
A Green tea delicately scented with golden jasmine blossoms to encourage reflection, awarenexss, and Zen contemplation.

Shumin
Shumin è un hojicha, ovvero Kabuse Sencha tostato. La tostatura abbassa ulteriormente il contenuto di teina. Per questo ha il pregio di poter essere consumato a qualsiasi ora della giornata.
Shumin is a hojicha, or a roasted Sencha. The roasting process reduces the level of theine. For this reason it can be consumed at any time of day.

€ 15,00

SELEZIONI DI TÈ BIOLOGICO E CAFFETTERIA
SELECTION OF ORGANIC TEA, HERBAL INFUSIONS & CAFETERIA

Verbene
Tisana rinfrescante e leggermente amara, con note di cedro.
Refreshing dried whole leaves, slightly bitter with citron notes.

Peppermint
Le foglie di menta peperita hanno proprietà toniche e digestive oltrechè un piacevole sapore.
Pleasant tasting peppermint leaves with tonic and digestive properties.

Camomile
La camomilla è nota per le sue proprietà calmanti e sedative.
Camomile is known for its calming and sedative properties.

Rooibos African Dream
Miscela di erbe pensata per aiutare il recupero fisico: rooibos, mela, gelsomino e aroma di vaniglia e caramello.
Herbal blend designed to aid physical recovery: rooibos, apple, jasmine and vanilla and caramel flavoring.

Mountain Berry
Un melange maturo e fruttato di bacche di Saskatoon superfood (native del Canada), ribes rosso e nero, uvetta e mirtilli selvatici.
A ripe and fruity melange of superfood Saskatoon berries (native to Canada), red and black currant, raisins, and wild blueberries.

Bvlgari Dolce
Una lussuosa miscela di arancia, limone e tè nero estivo. Questo tè è perfetto da abbinare con Il Cioccolato, il Panettone o La Pasticceria.
An luxurious blend of orange, lemon and estate black tea. This tea is perfect to sip together with Il Cioccolato, Panettone cake or La Pasticceria.

Jetlag AM Energy
Yerba Maté (uno stimolante) e Ginkgo biloba abbinato con il ginseng per un'energia sostenuta e per azzerare l'orologio biologico. Inizia la giornata sentendoti rinfrescato ed energizzato.
Yerba Maté (a stimulant) and Ginkgo biloba paired with ginseng for sustained energy and to reset the body clock. Start the day feeling refreshed and energized.

Jetlag PM Relax
Chi è privato del sonno troverà conforto in questa infusione di erbe rilassanti e stimolanti per il sistema immunitario. La passiflora e la valeriana calmano naturalmente i nervi, alleviano l'ansia e la tensione, rafforzando anche il sistema immunitario.
The sleep-deprived will find solace in this herbaceous, immune-boosting infusion of relaxing herbs. Passion flowers and valerian naturally soothe the nerves, relieving anxiety and tension, while also boosting the immune system.

€ 15,00

SELEZIONI DI TÈ BIOLOGICO E CAFFETTERIA
SELECTION OF ORGANIC TEA, HERBAL INFUSIONS & CAFETERIA

Bvlgari Hotel Milano ha scelto la miscela di Caffè Vergnano, delicata ed aromatica, mediamente acida che presenta in tazza una crema alta e persistente grazie ai pregiati robusta asiatici.

Bvlgari Hotel Milano has selected Caffè Vergnano, this coffee blend is delicate and aromatic, with subtle acidity and has a persistent thick cream, thanks to India's finest robusta origins.

Espresso Tostatura forte – *Dark roast* Decaffeinato – *Decaffeinated*	€ 6,00
Cappuccino	€ 6,00
Latte Macchiato	€ 6,00
Caffè d'Orzo *Barley coffee*	€ 6,00
Caffè al Ginseng *Ginseng coffee*	€ 6,00
Caffè Americano *American Coffee*	€ 6,00
Cioccolata calda *Hot Chocolate*	€ 9,00

ESTRATTI E SPREMUTE BIOLOGICHE
ORGANIC COLD PRESSED JUICES

Spremute di frutta fresca
Freshly squeezed juice
€ 12,00

Super Green
ananas, spinaci, finocchio, sedano
pineapple, spinach, fennel, celery
€ 18,00

Detox
mela, carota, rapa rossa, limone, zenzero
apple, carrot, beetroot, lemon, ginger
€ 18,00

Refreshing
ananas, mela, limone, zenzero, curcuma
pineapple, apple, lemon, ginger, turmeric
€ 18,00

Antioxidant
carota, mela, curcuma, limone, zenzero
carrot, apple, turmeric, lemon, ginger
€ 18,00

SMOOTHIES

Mango, frutti rossi, ananas
Mango, red berries, pineapple
18

Banana, papaya, pera
Banana, papaya, pear
18

Kiwi, fragola, mela gialla
Kiwi, strawberry, yellow apple
18

BEERS

Menabrea
€ 15,00

Noam
€ 15,00

La Portofinese Golden Ale
La Portofinese Amber Ale
€ 15,00

Birra Analcolica
(analcolica / *alcohol free*)
€ 15,00

SOFT DRINKS

Tè Freddi bio
Bio Iced teas

Tè nero al limone
Tè nero alla pesca
Tè verde
€ 12,00

Spremute & Succhi

Freshly squeezed &
Bottled fruit juices
€ 12,00

Bibite

Soft Drinks
€ 12,00

Acqua

S.Bernardo 33 Cl
€ 5,00

S.Bernardo 75 Cl
€ 7,00

VINI AL BICCHIERE
WINES BY THE GLASS

SPUMANTI E CHAMPAGNE
SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE

Bellavista, Franciacorta Alma Brut	€ 25,00
Bellavista, Franciacorta Rosé	€ 30,00
Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige Brut S.A.	€ 25,00
Ferrari, Perlè Bianco	€ 28,00
Billecart Salmon Brut Réserve	€ 34,00
Bollinger, Special Cuvée Brut S.A.	€ 38,00
Ruinart "R" Brut S.A.	€ 32,00
Ruinart, Blanc De Blancs S.A.	€ 40,00
Ruinart, Rosé S.A.	€ 44,00

VINI BIANCHI
WHITE WINES

Podernuovo di Giovanni Bulgari, "Nicoleo"	€ 22,00
Hofstätter, "De Vite"	€ 22,00

VINI ROSATI
ROSÉ WINES

Chateau d'Esclans, Cotes de Provence Rosé "Whispering Angel"	€ 26,00

VINI ROSSI
RED WINES

Podernuovo di Giovanni Bulgari, "Therra"	€ 24,00
Giovanni Rosso, "Nebbiolo"	€ 24,00
Girlan, "Patricia"	€ 24,00
Cà del Bosco, Sebgimo Rosso IGT "Maurizio Zanella"	€ 50,00
Tenuta San Guido, "Sassicaia"	€ 90,00

SPUMANTI E CHAMPAGNE
SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE

Bellavista, Franciacorta Cuvèe Alma S.A.	€ 100,00
Bellavista, Franciacorta Rosé	€ 130,00
Ferrari, Perlè Bianco	€ 130,00
Ruinart, “R” de Ruinart S.A.	€ 140,00
Ruinart, Blanc de Blancs S.A.	€ 200,00
Ruinart, Rosé S.A.	€ 220,00
Billecart-Salmon, Brut S.A.	€ 130,00
Bollinger, Special Cuvée Brut S.A.	€ 160,00
Dom Pérignon, Brut	€ 420,00
Dom Pérignon, Rosé	€ 800,00
Krug, Grande Cuvée 171éme Edition	€ 480,00

VINI BIANCHI
WHITE WINES

Hofstätter, “De Vite”	€ 80,00
Podernuovo di Giovanni Bulgari, “Nicoleo”	€ 80,00
Jermann, “W.. Dreams”	€ 130,00
Federico Graziani, “Mareneve”	€ 140,00

VINI ROSATI
ROSÉ WINES

Alberto Longo, “Donnadele” IGT Puglia Rosato	€ 80,00
Chateau d’Esclans, Cotes de Provence Rosé “Whispering Angel”	€ 90,00
Domaines Ott, Chateau Bandol AOC Rosè	€ 120,00

VINI ROSSI
RED WINES

Podernuovo di Giovanni Bulgari, Therra	€ 80,00
Azienda Agricole San Lorenzo, Animoso	€ 80,00
Girlan, Alto Adige Pinot Nero “Patricia”	€ 80,00
Podernuovo di Giovanni Bulgari, Sotirio	€ 90,00
Loredan Gasparini, “Capo di stato”	€ 170,00
Famiglia Coterella, “Montiano”	€ 180,00
Tenuta San Guido, “Sassicaia”	€ 580,00

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

Brioche
Croissant
Pane filone Niko Romito / N*iko Romito loaf bread*
Pane casseta Niko Romito / *Niko Romito sandwich bread*
Pane alla frutta secca Pane Niko Romito / *Niko Romito bread with dried fruit*
Pane Niko Romito / *Niko Romito bread*
Focaccia / *Focaccia*
Pandolce classico e cioccolato Niko Romito / *Niko Romito pandolce classic and chocolate*
Crema di nocciole e cioccolato Niko Romito / *Niko Romito hazelnut cream and chocolate spread*
Confettura Niko Romito / *Niko Romito jams*
Pollo / *Chicken*
Vitello / *Milk fed veal*
Branzino / *Seabass*
Calamaretti / *Squids*
Zuppa di vegetali / *Vegetable soup*
Zuppa ai cereali e legumi / *Legumes and cereals soup*
Tagliolini / *Tagliolini*
Patatine fritte / *Fried potatoes*
Hamburger vegani / *Vegan burger*
Hamburger / *Beef burger*