




BVLGARI
BAR

BAR BITES

Suppli Mozzarella et tomate Tomato and Mozzarella suppli	18
Crudiés  Vegetables	12
Parmigiano Reggiano	12
Toast sardines Bread, butter and sardines	14
Supions frits Fried baby squids	14
Olive all'Ascolana Fried olives stuffed with veal meat	16
Jambon Culatello Culatello ham	14
Focaccia aux légumes grillés et basilic Focaccia with grilled vegetables and basil	15
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
Saumon sauvage fumé Red King d'Alaska Smoked wild Red King salmon, Alaska	50
Bruschetta à la tomate ✓ Tomato bruschetta	20
Focaccia, Mozzarella et tomates cerises Focaccia with Mozzarella and cherry tomatoes	32
Focaccia, anchois, câpres, origan, basilic et tomate Focaccia, anchovies, capers, oregano, basil and tomato	34
Focaccia aux légumes grillés ✓ Focaccia with grilled vegetables	32

Salade de poulet et Guanciale	32
Chicken salad with Guanciale	
Salade de riz noir, haricots cornille, pois chiches 	28
Black rice salad, cowpeas, chick peas	
Salade de légumes verts 	28
Mixed green vegetables salad	
Salade de poulpe, céleri et pomme de terre	36
Octopus, celery and potato salad	
Salade de thon, tomates, olives et câpres	34
Tuna salad with tomatoes, olives and capers	
Salade de tomates Burrata et basilic	30
Tomato salad, Burrata and basil	
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 au pesto de basilic et haricots verts Tubettoni with basil pesto and green beans	34
Pappardelle au mijoté de veau Pappardelle with veal ragù	34
Parmigiana d'aubergines Eggplant parmigiana	36
Côtes de veau à la Milanaise Italian milk fed veal Milanese style	72
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, Guanciale, 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	48
Bar grillé, purée de pommes de terre et épinards Roasted seabass, mashed potatoes and spinach	65




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 preparation.

BVLGARI
BAR

- Bomba aux légumes grillés et pesto de basilic** 25
Bomba with grilled vegetables and basil pesto
- Bomba à la Mozzarella di Bufala, jambon “cuor di paganica”, basilic** 28
Bomba with bufala Mozzarella, “cuor di paganica” ham and basil
- Bomba vitello et “misticanza”** 32
Bomba with milk fed veal, mixed wild greens, and tuna sauce
- Bomba à l’avocat et saumon** 32
Bomba with avocado and salmon
- Bomba crevettes rouges Mazara del Vallo, Burrata et “misticanza”** 36
Bomba with Mazara del Vallo red prawns, Burrata and wild greens

Les pâtisseries de Niko Romito Niko Romito's pastries	17
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
Coupe de glace chocolat, noisette et vanille Chocolate, hazelnut and vanilla ice cream cup	19
Coupe de glace fraise, framboise, et citron Strawberries, raspberries and lemon ice cream cup	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


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