

BVLGARI

BAR

SET MENU

Carpaccio di ricciola con erba cipollina,
olio extra vergine di oliva e limone

Amberjack carpaccio with lemon, extra virgin olive oil and chives

カンパチのカルパッチョ レモン EVオリーブオイル チャイブ
(LS) (DF) (GF)

**

Mezze Maniche al pesto

Mezze Maniche pasta with basil pesto

メッツェマニケ バジルペスト (V)

**

Branzino al forno, salsa alla mugnaia, spinaci saltati

Roasted sea bass, lemon butter sauce and sautéed spinach

スズキのロースト レモンバターソース ほうれん草 (LS) (GF)

or

Pancetta di maiale con cipolla, polvere di pomodoro
e melanzane

Pork belly with caramelized onion, tomato powder and eggplant

ポークベリー オニオン トマトパウダー ナス (LS) (GF) (DF)

**

Coppa Gelato - cacao, vaniglia, pistacchio

Gelato Selection - cocoa, vanilla, pistachio

ジェラート盛り合わせ - カカオ バニラ ピスタチオ (N)

3 Courses

前菜、パスタ、デザート

7,800

4 Courses

前菜、パスタ、魚料理または肉料理、
デザート

10,500

(A) Alcohol | (N) Nuts | (DF) Dairy Free | (GF) Gluten Free
(V) Vegetarian | (VG) Vegan | (LS) Locally Sourced

(A) アルコール | (N) ナッツ | (DF) 乳製品フリー | (GF) グルテンフリー
(V) ベジタリアン | (VG) ヴィーガン | (LS) 国産食材使用