

BVLGARI
BAR

Prezzi in euro
IVA e servizio inclusi
*Prices in euro
VAT and service included*

BAR BITES

Parmigiano Reggiano di Bruna alpina Gennari 24 mesi (7)

15

Selezione di ostriche

Selection of oysters (12, 14)

Gillardeau – Francia **6**

Regal Oro – Irlanda **7**

Tarbouriech – Italia **7**

Pane, burro e acciughe

Bread, butter and anchovies (1, 4, 7, 12)

18

Calamaretti fritti con salsa tartara

Fried squids with tartare sauce (1, 3, 4, 12, 14)

30

Carpaccio di salmone Sockeye selvaggio

Wild Sockeye salmon carpaccio (4)

42

Culatello di Zibello DOP

DOP Zibello culatello ham (12)

22

Bresaola di razza piemontese

Bresaola from Piedmont (12)

20

ALL DAY MENU

Treccia di bufala campana e pomodori

Buffalo mozzarella and tomatoes (7)

26 | 150gr

32 | 250gr

Insalata con petto di pollo alla griglia,
guanciale, lattuga e maionese al pomodoro

*Salad with roasted chicken breast,
bacon, lettuce and tomato mayonnaise (1, 3, 10, 12)*

38

Selezione di formaggi italiani

Italian cheese selection (7)

32

Selezione di salumi italiani

Italian cured meat board (12)

32

Pizza frita, pomodoro e parmigiano Reggiano DOP

Fried pizza, tomato and Parmigiano Reggiano DOP (1, 7)

24

Toast prosciutto, Toma piemontese DOP e patatine fritte

*Ham and Toma Piemontese DOP cheese toast
and french fries (1, 7, 12)*

26

Hamburger vegetale e patatine fritte
Vegetarian burger and french fries (1, 3, 7, 11)

34

Hamburger di filetto di manzo,
Toma Piemontese DOP e patatine fritte
Beef tenderloin burger,
Toma Piemontese DOP cheese and french fries (1, 3, 5, 7, 10, 11, 12)

38

Club sandwich, guanciale e patatine fritte
Chicken club sandwich,
bacon and french fries (1, 3, 7, 10, 12)

38

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce (1)

28

Ravioli ricotta e spinaci con manteca
Ravioli with ricotta, spinach and manteca butter (1, 3, 7)

36

Spigola arrosto con pomodorini
Roasted seabass with tomatoes (4, 7)

49



Blinis con Caviale Oscietra (10 gr) e panna acida

Blinis with Oscietra caviar (10 gr) and sour cream (1, 3, 4, 7, 12)

50

Caviale Oscietra (3, 4, 7)

160 | 30gr

260 | 50gr

Caviale Beluga (3, 4, 7)

315 | 30gr

520 | 50gr

Il caviale viene servito con blinis e panna acida

Caviar is served with blinis and sour cream

BVLGARI IL CIOCCOLATO

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
Strawberry & Ricotta

Scatola da 1 pezzo
Box of 1 piece
8

Scatola da 3 pezzi
Box of 3 pieces
24

Scatola da 4 pezzi
Box of 4 pieces
32

Scatola da 5 pezzi
Box of 5 pieces
40

Scatola da 10 pezzi
Box of 10 pieces
75

Scatola da 24 pezzi
Box of 24 pieces
185

AFTERNOON TEA

15:30 - 18:00

Cannoncino siciliano (1, 3, 7, 8, 12)

Crostatina con confettura biologica
Organic jam tart (1, 3, 8, 12)

Crostatina con frutta di stagione
Fresh fruit tart (1, 3, 8, 12)

Mimosa
Sponge cake, strega liqueur and lemon cream (1, 3, 7, 8, 12)

Capresina
Chocolate and almond cake (3, 7, 8, 12)

Bomba con vitello tonnato
Bomba with milk fed veal from Piedmont and tuna sauce
(1, 3, 5, 9, 12)

Pane, salmone affumicato, finocchietto e arancia
Bread, smoked salmon, wild fennel and orange (1, 4, 7)

Pane e pomodoro
Mini tomato bruschetta (1)

Scones con marmellata e burro
Scones with organic jam and butter (1, 3, 7, 8, 12)

CLASSIC

Una scelta tra i nostri pregiati tè biologici in foglia
A tea from our prestigious organic selection

45

BVLGARI

Flute Moët & Chandon Imperial Reserve

50

Espresso

Decaffeinato

Cappuccino

Caffé americano
American coffee

Cioccolata calda
Hot chocolate

Tè biologico
Organic tea

Imperial English Breakfast
Imperial Earl Grey
Silver Leaf
Floral Jasmine
Gyokuro

Infuso
Herbal teas

Verbene
Bvlgari Dolce
Peppermint
Camomile
Rooibos African Dream
Mountain Berry
Jetlag AM Energy
Jetlag PM Relax

DESSERTS

Caprese
Chocolate and almond cake (3, 7, 8, 12)
18

Tagliata di frutta ✓
Fresh sliced fruits
16

Tiramisù (1, 3, 7)
16

Cannoncino con crema diplomatica
Cannoncino with diplomat custard cream (1, 3, 7, 8, 12)
18

Gelati e sorbetti
Ice cream and sorbets (3, 7, 8)
18

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi / Prices in Euro, VAT and service included

Piatto vegano / *Vegan* 

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione. 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. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. As many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers. Our coffee and tea are green and sustainable certified. Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded. Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/2004 regulation. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances. Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

- Spigola / Seabass
- Calamaretti / Squids
- Confettura Niko Romito / Niko Romito jams
- Patatine fritte / French fries
- Hamburger vegetale / Vegetarian burger
- Hamburger / Beef burger
- Zuppa di vegetali / Vegetable soup
- Blinis
- Pane Niko Romito / Niko Romito bread
- Pane per hamburger / Hamburger bread
- Caprese / Chocolate and almond cake
- Pizza fritta / Fried pizza
- Pan Brioche / Pan brioche

- Lista allergeni / Allergens
- 1 Glutine / Gluten
 - 2 Crostacei / Crustaceans
 - 3 Uova / Eggs
 - 4 Pesce / Fish
 - 5 Arachidi / Peanuts
 - 6 Soia / Soy
 - 7 Latte e derivati / Milk and Dairy products

- 8 Frutta a guscio / Nuts
- 9 Sedano / Celery
- 10 Senape / Mustard
- 11 Sesamo / Sesame
- 12 Solfiti / Sulphits
- 13 Lupini / Lupin
- 14 Molluschi / Molluscs