

# 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

BAR BITES

Arancini au safran et mijoté de veau Arancini with saffron and veal sauce	19	Assortiment de charcuteries Italiennes Italian cured meat board	25
Ostrica Cadoret Perle Noire N2 Oyster Cadoret Perle Noire N2	18	Assortiment de fromages Italiens Italian cured cheese board	23
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi	15	Soupe de légumes  Vegetable soup	28
Toast sardines Bread, butter and sardines	14	Carpaccio de sériole et artichauts Amberjack carpaccio and artichokes	39
Supions frits Fried baby squids	16	Carpaccio de bar ail, piment et persil Carpaccio seabass with garlic, chilli and parsley	37
Palotte cacio e ova Chesse and egg balls croquettes	14	Gambas rouges de Mazara del Vallo et poivre rose Mazara del Vallo red prawns with pink pepper	48
Jambon Culatello Culatello ham	18	Saumon sauvage fumé Red King d'Alaska Smoked wild Red King salmon, Alaska	50
Focaccia avec tomates, Parmigiano Reggiano et basilic Focaccia with tomatoes, Parmigiano Reggiano and basil	15	Focaccia avec mozzarella et tomates cerises Focaccia with mozzarella and cherry tomatoes	32
Mozzarella de bufflonne de Campanie Buffalo Mozzarella from Campania	19	Focaccia Regina Focaccia, with mozzarella, cooked ham and mushrooms	34
		Focaccia avec burrata, champignons et truffe noir, melanosporum Focaccia with burrata, mushroom and black truffle	38

**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 d'artichaut et Parmigiano Reggiano Artichoke salad and Parmigiano Reggiano cheese	32
Burrata avec salades d'herbes, crème d'ail et bottarga Burrata with garlic cream, wild green and bottarga	30
Caviar de la Maison Nordique	
Baeri 30gr	170
Oscietra 30gr	210
Beluga 30gr	510
Beluga 50gr	840

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 terres et épinards Roasted seabass, mashed potatoes and spinach	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

Bomba au thon et artichauts Bomba with tuna and artichokes	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

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

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	