
BVLGARI
HOTEL MILANO
BVLGARI
BVLGARI
BVLGARI



LE ESPERIENZE
The Experiences

LE FESTIVITÀ
The Festivities

SPA E BENESSERE
Spa and Wellness

GLI EVENTI
The Events

I REGALI
The Gifts



LE ESPERIENZE

The Experiences



Le festività da Bvlgari Hotels & Resorts si trasformano in un ricordo prezioso, dove l'eleganza incontra l'ospitalità più autentica. Per celebrare la magia delle festività, l'hotel propone esperienze esclusive pensate per rendere ogni soggiorno indimenticabile.

The Holiday Season at Bvlgari Hotels & Resorts becomes a treasured memory, where elegance is matched by heartfelt warmth. To celebrate the magic of the Holiday Season, the hotel offers exclusive experiences designed to make every stay unforgettable.



Le tariffe, a camera per notte, sono soggette a disponibilità, dal 26 novembre al 6 gennaio
All offers subject to availability, from November 26 to January 6

B.FESTIVE

L'esperienza B.Festive include:

- 1 notte per due persone in Deluxe Room o Superior Suite
- Colazione à la carte
- Afternoon tea con il Panettone Niko Romito
- Late check-out
- **Per le Suite:** trasferimenti gratuiti da/per aeroporto o stazione, servizio maggiordomo 24 ore su 24 e
- minibar completo, alcolici esclusi

B. Festive experience includes:

- *1-night stay for two people in a Deluxe Room or Superior Suite*
- *À la carte breakfast*
- *Afternoon tea with festive Panettone by Niko Romito*
- *Late check-out privileges*
- ***For Suites:** Complimentary transfers to/from airport or station, 24-hour butler service, and a fully stocked minibar (excluding alcohol)*

Per maggiori informazioni - *For more information*:
Bvlgari Hotel Milano: +39 02 805 805 1 | milano@bulgarihotels.com



Le tariffe, a camera per notte, sono soggette a disponibilità, dal 26 novembre al 6 gennaio
All offers subject to availability, from November 26 to January 6

THE NEW YEAR

L'esperienza The New Year include:

- 1 notte per due persone in Deluxe Room o Superior Suite
- Colazione à la carte
- Brindisi di benvenuto con Dom Pérignon
- Cena di Capodanno presso Da Niko
- Late check-out
- **Per le Suite:** trasferimenti gratuiti da/per aeroporto o stazione, servizio maggiordomo 24 ore su 24 e
- minibar completo, alcolici esclusi

The New Year experience includes:

- *1-night stay for two people in a Deluxe Room or Superior Suite*
- *À la carte breakfast*
- *Dom Pérignon welcome amenity upon arrival*
- *New Year's Eve Gala Dinner at Da Niko*
- *Late check-out privileges*
- ***For Suites:** Complimentary transfers to/from airport or station, 24-hour butler service, and a fully stocked minibar (excluding alcohol)*

Per maggiori informazioni - *For more information*:
Bvlgari Hotel Milano: +39 02 805 805 1 | milano@bulgarihotels.com



GEMME D'ITALIA
Gems Of Italy

Un soggiorno di quattro notti per vivere il meglio di Milano e Roma. Due notti al **Bvlgari Hotel Milano** e due al **Bvlgari Hotel Roma**, tra eleganza senza tempo, suite raffinate, colazione à la carte e trasferimenti privati. Un soggiorno che unisce l'atmosfera unica della Città Eterna al fascino contemporaneo della capitale italiana del design, per un'esperienza esclusiva firmata Bvlgari Hotels & Resorts.

*A four-night stay to experience the best of Milan and Rome. Two nights at **Bvlgari Hotel Milano** and two at **Bvlgari Hotel Roma**, in refined suites with à la carte breakfast and private transfers. A stay that combines the unique atmosphere of the Eternal City with the contemporary allure of Italy's design capital, for an exclusive Bvlgari Hotels & Resorts experience.*

Per maggiori informazioni - *For more information*:
Bvlgari Hotel Milano: +39 02 805 805 1 | milano@bulgarihotels.com
Bvlgari Hotel Roma: +39 0636080400 | roma@bulgarihotels.com
.



LE FESTIVITÀ

The Festivities



DA NIKO

LA CENA DELLA VIGILIA
Christmas Eve Dinner

Un percorso gastronomico che celebra la tradizione italiana con un tocco contemporaneo. Il menù tradizionale sarà arricchito da una selezione di piatti e specialità tipiche del periodo, reinterpretati con equilibrio ed eleganza secondo lo stile dello Chef Niko Romito, per vivere l'atmosfera e la magia della Vigilia.

A gastronomic journey celebrating Italian tradition with a contemporary twist. The traditional menu will be complemented by a selection of seasonal specialties and festive dishes, thoughtfully reinterpreted with balance and elegance in the distinctive style of Chef Niko Romito, inviting guests to experience the warmth and magic of the festive season..

Menù à la carte

IL BRUNCH DI NATALE
Christmas Brunch

Il brunch di Bvlgari, in veste festiva, è un'occasione unica per condividere il Natale con i propri cari. Un'ampia selezione di piatti, corner dedicati alle specialità regionali, dolci natalizi e il celebre Panettone firmato Niko Romito rendono l'esperienza autenticamente italiana.

Bvlgari's signature brunch, dressed for the holidays, offers a joyful moment to share with loved ones. A generous selection of hot and cold dishes, live stations featuring Italian specialties, festive desserts and Niko Romito's Panettone create an authentic and convivial celebration.

€ 190, escluse bevande
Excluding beverages



IL GALA DI CAPODANNO
New Year's Eve Gala

Una serata esclusiva, tra creazioni culinarie d'autore e musica dal vivo con live entertainment, per accogliere il nuovo anno. Un menù ispirato alla tradizione e reinterpretato con eleganza e creatività, per celebrare insieme l'arrivo del nuovo anno.

An exclusive evening of signature cuisine and live music and entertainment, welcoming the New Year in style. A menu inspired by tradition and reinterpreted with elegance and creativity, designed to celebrate the arrival of the New Year together..

€ 480, escluse bevande
Excluding beverages

NEW YEAR'S DAY BRUNCH
New Year's Day Brunch

Un omaggio alla cucina italiana per inaugurare il nuovo anno. Un ricco buffet con piatti caldi e freddi della tradizione, selezione di formaggi e salumi, dolci festivi e specialità preparate al momento. Un'occasione conviviale e raffinata per iniziare l'anno nel segno del gusto e dell'eccellenza.

A tribute to Italian culinary tradition to greet the year ahead. A lavish buffet featuring hot and cold dishes, a selection of cheeses and charcuterie, festive desserts, and live cooking stations. A convivial and refined moment to begin the year with elegance and taste.

€ 170, escluse bevande
Excluding beverages



IL TÈ DELLE CINQUE
Afternoon Tea

Un pomeriggio dal gusto natalizio con il Panettone di Niko Romito, tra note dolci e salate, accompagnato da una selezione di tè pregiati e bevande calde.
Un rituale elegante, immerso nell'atmosfera festiva della lobby lounge del Bvlgari Hotel Milano.

An afternoon infused with holiday charm, featuring Niko Romito's Panettone and a harmony of sweet and savory bites, complemented by a curated selection of fine teas and hot beverages.
An elegant ritual in the lobby lounge of the Bvlgari Hotel Milano, immersed in a festive ambiance..

€ 45
€ 50 con calice champagne
with champagne glass



SPA & BENESSERE

Spa & Wellness



SPA & WELLNESS

THE GIFT OF JOY RITUAL

Un rituale LOYA che porta la neuroskincare in una nuova dimensione, combinando innovazione cosmetica, stimolazione sensoriale e tecniche manuali evolute.
Skincare avanzata, Nanoneedling, sculpting massage con sfere di rame e 25 minuti di massaggio corpo si susseguono in un unico percorso, completato da Red LED Light & Oxygen Infusion e da un massaggio di piedi e gambe.
Un trattamento pensato per accendere la luminosità della pelle, distendere i tratti e preparare il corpo al ritmo delle feste.
Per vivere le feste con una pelle radiosa, un'energia diversa e quella sensazione di essere esattamente nel posto giusto. Un rituale da vivere, o da regalare.

A LOYA ritual bringing neuroskincare into a new dimension, where advanced cosmetic innovation meets sensory stimulation and evolved hands-on techniques.
Advanced skincare, Nanoneedling, sculpting massage with copper spheres and a 25-minute body massage unfold as one seamless experience, completed by Red LED Light & Oxygen Infusion and a relaxing foot and leg massage.
Designed to activate skin radiance, release facial tension and prepare the body for the rhythm of the festive season.
Ahead of the Christmas festivities: luminous skin, renewed energy and a heightened sense of well-being. A ritual to experience, or to gift.

80 min - 380€ a persona
Price per person

Per maggiori informazioni - *For more information*:
Bvlgari Spa Milano: +39 02 805805200 | spa.milano@bulgarihotels.com



I REGALI

The Gifts



IL PANETTONE NIKO ROMITO

Panettone by Niko Romito

Nato dalla ricerca e dalla maestria del Laboratorio Niko Romito in Abruzzo, il Panettone esprime una raffinata interpretazione contemporanea di un grande classico della tradizione italiana. Per Bvlgari Hotels & Resorts è proposto in una selezione di tre varianti: il Classico, al Cioccolato con cioccolato monorigine del Tanzania, e all'Albicocca e Arancia, creato in esclusiva per Bvlgari Hotels & Resorts.

Born from the research and craftsmanship of Laboratorio Niko Romito in Abruzzo, the Panettone offers a refined contemporary interpretation of a great Italian festive tradition. At Bvlgari Hotels & Resorts, it is available in three variations: Classic, Chocolate with single-origin Tanzanian chocolate, and Apricot & Orange, created exclusively for Bvlgari Hotels & Resorts.

.

75€

KIT BISCOTTI DI NIKO ROMITO

Cookies Kit by Niko Romito

Un piccolo rituale gourmand pensato per i più piccoli, da comporre liberamente secondo il proprio gusto. Il kit comprende due sablé artigianali, al burro e agrumi italiani oppure al cacao e vaniglia Bourbon, due creme spalmabili al cacao e nocciola e al pistacchio, e tre elementi croccanti: granella di nocciole, granella di pistacchio e perle di cioccolato. Un tutorial dedicato alla decorazione dei biscotti completa l'esperienza.

A playful gourmand experience designed for little ones to create and enjoy their own combinations. The kit includes two artisanal sablés, butter and Italian citrus or cocoa and Bourbon vanilla, two spreadable creams, cocoa & hazelnut and pistachio, and three crunchy toppings: hazelnut pieces, pistachio granules and chocolate pearls. A dedicated tutorial on how to decorate the cookies completes the experience.

150€





IL CIOCCOLATO BY GIANLUCA FUSTO

Chocolate by Gianluca Fusto

Le Gemme di Cioccolato Bvlgari, curate dal maître chocolatier Gianluca Fusto, celebrano un raffinato incontro di ingredienti preziosi, texture avvolgenti e accostamenti distintivi. Per il Natale 2026, la collezione Soft Gold propone cinque creazioni: Golden Butter, Supreme Gianduja, Roman Caramel, Milk & Honey e Dark Gold, ciascuna caratterizzata da un'identità gustativa unica.

Bvlgari's Chocolate Jewels, curated by maître chocolatier Gianluca Fusto, celebrate a refined interplay of precious ingredients, sumptuous textures and distinctive pairings. For Christmas 2026, the Soft Gold collection features five creations: Golden Butter, Supreme Gianduja, Roman Caramel, Milk & Honey and Dark Gold, each defined by its own distinctive flavour profile.

Piccolo - 5 Gemme di Cioccolato: € 40
Small - 5 Chocolate Jewels

Grande - 10 Gemme di Cioccolato: € 75
Large - 10 Chocolate Jewels

IL KIT DELLA CIOCCOLATA CALDA DI GIANLUCA FUSTO X GINORI

Hot Chocolate Kit by Gianluca Fusto x Ginori

Un'esperienza dedicata al rituale della cioccolata calda, nata dall'incontro tra la creatività del maître chocolatier Gianluca Fusto e l'eleganza di Ginori. Il kit comprende cioccolato monorigine del Sud America al 70% – Guanaja, accompagnato da due tazze Ginori coon una decorazione dedicata alle festività, realizzate in un'esclusiva per Bvlgari Hotels & Resorts, e da un elegante tutorial per preparare la cioccolata calda a casa.

An experience dedicated to the ritual of hot chocolate, born from the creative vision of maître chocolatier Gianluca Fusto and the elegance of Ginori. The kit features 70% South American single-origin chocolate – Guanaja, accompanied by two Ginori mugs adorned with a Holiday Season motif, created exclusively for Bvlgari Hotels & Resorts, together with an elegant tutorial for preparing the perfect hot chocolate at home.

500€



COFANETTO BY NIKO ROMITO

Hamper by Niko Romito

Il cofanetto firmato Niko Romito celebra il gusto italiano attraverso una selezione di specialità del Laboratorio Niko Romito: 4 confetture Niko Romito · 2 confezioni di biscotti Niko Romito · 1 bottiglia di Vino Sotirio · 3 bottiglie formato mignon di Olio d'Oliva di Carma.

The Niko Romito hamper celebrates Italian taste through a selection of specialties from Laboratorio Niko Romito: 4 Niko Romito jams · 2 boxes of Niko Romito biscuits · 1 bottle of Sotirio Wine · 3 small bottles of Carma Olive Oil.

250€

GIFT VOUCHER

Gift Voucher

Voucher personalizzabili, validi per tutti i servizi della struttura: dal soggiorno alle esperienze gastronomiche, fino ai trattamenti Spa. Un dono prezioso per un ricordo che resta. Per maggiori informazioni contattare milano@bulgarihotels.com.

Customizable gift vouchers redeemable across the hotel—from overnight stays to fine dining or spa rituals—offering a singular and memorable gesture. For more information, please contact milano@bulgarihotels.com.



GLI EVENTI

The Events



LA TOMBOLATA

The Traditional Tombola

Un invito a riscoprire il fascino senza tempo della tradizione italiana. Quest'anno, Bvlgari Hotels & Resorts invita gli ospiti a condividere un momento di svago e convivialità con La Tombolata, immersi nell'atmosfera delle feste. L'esperienza si accompagna ai sapori della tradizione, con il Panettone e una raffinata selezione di piccoli assaggi salati, per vivere insieme la magia del Natale.

Prezzo su richiesta

An invitation to rediscover the timeless charm of Italian tradition. This year, Bvlgari Hotels & Resorts invites guests to enjoy a moment of leisure and conviviality with La Tombolata, immersed in the festive atmosphere. The experience is complemented by the flavours of tradition, with Panettone and a refined selection of delicate savoury bites, creating a delightful way to share the magic of Christmas.

Price upon Request

Per maggiori informazioni - *For more information*:
Bvlgari Hotel Milano Events: +39 02 805805200 | events.milano@bulgarihotels.com

BVLGARI

HOTEL MILANO

BVLGARI HOTEL MILANO
Via Privata Fratelli Gabba, 7B

Tel: +39 02 805 805 1
Email: milano@bulgarihotels.com