

BVLGARI

BAR

BAR SET LUNCH MENU

-From 12:00 to 14:00-

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce
仔牛のトンナート (D)

Linguine marinara
Linguine pasta marinara style
リングイネ マリナーラ (G)

OR

Mezze maniche al pesto
Mezze maniche pasta with basil, potato and green beans
メッセマニチェパスタ バジルペストとポテト (D) (G) (V)

Merluzzo al vapore in guazzetto di pomodoro speziato
Steamed codfish with spiced tomato and spinach
鱈のスチーム スパイストマトとほうれん草 (LS) (GF) (DF)

OR

Pancetta di maiale arrostita, mandorla e aceto balsamico
Roasted pork belly with almond and balsamic vinegar
豚バラ肉のロースト アーモンドとバルサミコ酢のソース
(LS) (GF) (DF) (N)

Guazzetto di frutta e gelato allo zenzero
Fruit platter and ginger ice cream
フルーツ盛り合わせとジンジャーアイスクリーム (D) (G)

4 Courses
10,000

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (S) Sustainable | (LS) Locally Sourced

BVLGARI

BAR

BAR SET LUNCH MENU

-From 12:00 to 14:00-

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce
仔牛のトンナート (D)

Linguine marinara
Linguine pasta marinara style
リングイネ マリナーラ (G)

OR

Mezze maniche al pesto
Mezze maniche pasta with basil, potato and green beans
メッセマニチェパスタ バジルペストとポテト (D) (G) (V)

Guazzetto di frutta e gelato allo zenzero
Fruit platter and ginger ice cream
フルーツ盛り合わせとジンジャーアイスクリーム (D) (G)

3 Courses
7,500

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V) Vegetarian | (VG) Vegan | (S) Sustainable | (LS) Locally Sourced