

**BVLGARI**

IL RISTORANTE

---

NIKO ROMITO

**CARTE DES DESSERTS**



# **VINI DA DESSERT**

## ***VINS LIQUOREUX***

Maculan, DOC Breganze Torcolato 2022  
22

Marco de Bartoli, DOC Marsala Superiore Oro  
Riserva Vigna la Miccia 2018  
24

Cappellano, Barolo Chinato  
24

Cantina Giralan,  
DOC Alto Adige "Pasishea Rosa" 2023  
24

Castello della Sala,  
IGT Umbria "Muffato della Sala" 2022  
32

Quinta do Noval, AOC Porto Tawny 20 ans  
32

Pereira D'Oliveira, Boal 1986  
89

Château D'Yquem,  
AOC Sauternes 1<sup>er</sup> Cru Supérieur 2020  
140

## DESSERTS

Fragole, sorbetto alle erbe aromatiche e miele di acacia

*Fraises, sorbet aux herbes aromatiques et miel d'acacia*

23

Accord: Cocktail Signature "Gin, Yaourt, Fraise"

Gelato al fior di latte, mandorla e ciliegie

*Glace fior di latte, amande et cerises*

23

Accord: Cantina Giralan, DOC Alto Adige "Pasithea Rosa" 2023

Bellini

*Mousse au chocolat blanc, sorbet à la pêche et écume de vin rosé*

23

Accord: Moët & Chandon, "Grand Vintage" Rosé (Magnum) 2012

Cre moso al cioccolato, pralinato di mandorle  
e sorbetto al cacao

*Mousse au chocolat, praliné aux amandes et sorbet au cacao*

23

Accord: Castello della Sala, IGT Umbria "Muffato della Sala" 2022

*Tiramisù*

24

Accord: Maculan, DOC Breganze Torcolato 2022

Sorbetti e gelati

*Sorbets et glaces*

8 / 16 / 24

Selezione di formaggi italiani

*Sélection de fromages italiens*

29

Accord: Pereira D'Oliveira, Boal 1986

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS

Espresso	12
Café allongé	12
Double espresso	14
Espresso macchiato	13
Latte macchiato	16
Cappuccino	16

### THÉS NOIRS

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Oolong caramel,  
Smoky Lapsang, Quatre fruits rouges  
18

### THÉS VERTS

Green Sencha Fukuyu, Thé Vert Oriental,  
Thé vert à la menthe, Matcha, Jasmin  
18

### INFUSIONS

Camomille, Menthe poivrée, Verveine, Tilleul, Tisane du  
Berger, Tisane aromatisée des merveilles  
18

### INFUSION MAISON

Gingembre, citron et miel  
22

Prix net, TTC service compris.

Le registre des allergènes présents dans nos plats est  
à votre disposition en salle.

Nos viandes sont d'origine française, allemande et belge.  
Vegan.

Produits issus du commerce équitable.

Merci de bien vouloir nous informer de vos allergies à la prise de  
commande afin de vous orienter vers le meilleur choix.

Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur du  
restaurant, bar et lounge.