

# B CLUB

R O O F T O P

RESTAURANT



**BOSCOLO**  
HOTEL & SPA  
NICE

Fatto con Amore

Surplombant les toits de la ville, découvrez notre Rooftop, offrant une vue imprenable sur Nice et ses collines. Notre Chef italien Pasquale Lanzilotti, inspiré par l'art culinaire méditerranéen, saura vous conquérir avec des plats de saison. Au coucher du soleil, profitez d'une carte raffinée et laissez-vous emporter dans un voyage culinaire aux saveurs transalpines.

*Overlooking the city, discover our Bclub Rooftop, offering a breathtaking view of Nice and its hills. Our Italian chef Pasquale Lanzilotti, inspired by the Mediterranean culinary art, will conquer you with seasonal dishes. At sunset, enjoy a refined menu and let yourself be carried away on a culinary journey with transalpine flavors.*

Fatto con Amore

Tiktok @bclubrooftop\_nice



## ANTIPASTI

POULPE GRILLÉ AVEC SA MAYONNAISE, POMMES DE TERRE, TOMATES SEMI-SÉCHÉES, PESTO DE PERSIL & POUDRE D'OIGNON ROUGE DE TROPEA 27€

*Grilled octopus with mayonnaise, potatoes, semi-dried tomatoes, parsley pesto & Tropea red onion powder*

SALADE DE HOMARD À LA VAPEUR & MORUE MANTECATO À LA VÉNITIENNE, TRUFFES NOIRES & CROUSTILLANTS DE RIZ AU SAFRAN 33€

*Steamed lobster salad & Venetian-style mantecato cod, black truffles & saffron rice crisps*

CARPACCIO DE LOTTE MARINÉE À L'AGRESTO, CRUDITÉS DE CÉLERI & TOMATES 29€

*Agresto marinated monkfish carpaccio, celery and tomato crudités*

ROASTBEEF À POINT AVEC SA SAUCE TONNATA, OIGNONS CROUSTILLANTS, CHAMPIGNONS CARDONCELLI DÉSHYDRATÉS, CÂPRES EN FLEUR & FOND DE VEAU 29€

*Medium-rare roast beef with tonnata sauce, crispy onions, dehydrated cardoncelli mushrooms, blooming capers & veal stock*

CARPACCIO DE BŒUF AUX TRUFFES NOIRES, SALADE DE TOMATES SÉCHÉES, ROQUETTE & COPEAUX DE PARMIGIANO 28€

*Black truffle beef carpaccio with sun-dried tomato salad, arugula & parmigiano shavings*

BRESAOLA, SALADE DE CÉLERI CROQUANT, FÈVES NOUVELLES & FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS CRÉMEUX 28€

*Bresaola with crisp celery salad, new broad beans & creamy fresh goat's cheese*

## PRIMI

SPAGHETTI CHITARRA, ASPERGES VERTES, COQUILLES SAINT-JACQUES & PALOURDES 33€

*Spaghetti chitarra with green asparagus, scallops & clams*

RIGATONI, SAUCE TOMATE & STRACCIATELLA  29€

*Gragnano paccheri with tomato sauce & stracciatella*

PETITES LASAGNES LÉGÈRES, LAMELLES DE BŒUF, MENTHE & CÈPES 29€

*Light lasagne with strips of beef, mint & porcini mushrooms*

 Recette végétarienne | Vegetarian recipe

## SECONDI

BROCHETTE DE LOTTE, LANGOUSTINES À LA ROMAGNOLE, AUBERGINES MARINÉES AU BASILIC & À L'ORIGAN 40€

*Brochette of monkfish, langoustines à la romagnole, eggplants marinated in basil & oregano*

TURBOT EN CROÛTE DE PAIN AUX OLIVES TAGGIASCHE, TOMATES MARINÉES AU BASILIC & POMMES DE TERRE 33€

*Bread-crusted turbot with taggiasche olives, basil-marinated tomatoes & potatoes*

GRAND FRITTO DE POISSON ROYAL, LÉGUMES DE SAISON & SAUCE AU RAIFORT 42€

*Grand fritto of royal fish & seasonal vegetables with horseradish sauce*

POUSSIN À LA DIABLE, CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE NOUVELLES & ENDIVES BRAISÉES 40€

*Devil's chick with mushrooms, new potatoes & braised endives*

TAGLIATA DE BŒUF, LÉGUMES GRILLÉS, POMMES DE TERRE NOUVELLES AUX HERBES & SAUCE AU VIN ROUGE 37€

*Beef tagliata, grilled vegetables, herbed new potatoes & red wine sauce*

CÔTE DE VEAU GRILLÉE, BEURRE AUX HERBES, SALADE DE TOMATES CERISES, ROQUETTES & PARMIGIANO 39€

*Grilled veal chop, herb butter, cherry tomato salad, arugula & parmigiano*

## DOLCI

TIRAMISU 15€

MOUSSE AU CITRON 15€

*Lemon mousse*

GLACE VANILLE AVEC FRUITS ROUGES 15€

*Vanilla ice cream with red fruit*

GRAND PLATEAU DE FRUITS FRAIS (pour 2 personnes) 35€

*Large platter of fresh fruit (for 2 persons)*

*Fatto con Amore*