



BRUNCH



BOSCOLO
HOTEL & SPA
NICE



La carte du Restaurant Italien Genesi met à l'honneur les saveurs italiennes, sublimes par le savoir-faire de notre chef. Il officie en cuisine pour proposer une carte exprimant la tradition méditerranéenne tout en apportant sa touche personnelle, qui surprendra chacun de vos sens.

The menu of the Italian Restaurant Genesi honors the Mediterranean flavors, sublimated by the know-how of our chef. He officiates in the kitchen to propose a menu that expresses the Mediterranean tradition while bringing his personal touch, which will surprise each of your senses.

 [**@genesitalianrestaurant**](https://www.instagram.com/genesitalianrestaurant)



BRUNCH

(07H00 - 15H00)

BUFFET A VOLONTÉ
BOISSON CHAUDE & JUS INCLUS

Découvrez en exclusivité au Boscolo Hotel & SPA Nice, notre Brunch de 07h à 15h avec des propositions sucrées et salées qui sauront vous surprendre.

Discover exclusively at the Boscolo Hotel & SPA Nice, our Brunch from 7am to 3pm with sweet and savory proposals that will surprise you.

35 €

LE NOSTRE UOVA

Oeuf au plat, bacon <i>Fried egg, bacon</i>	15
Oeuf poché, légumes grillés <i>Poached egg, grilled vegetables</i>	15
Oeuf mollet, saucisses et pomme de terre <i>Soft-boiled egg, sausages and potatoes</i>	15
Oeuf Benedictine, saumon fumé <i>Eggs Benedict, smoked salmon</i>	15
Omelette au jambon et au fromage <i>Ham and cheese omelet</i>	15
L'omelette signature « Boscolo », au Comté et à la truffe <i>Boscolo signature omelet, with Comté cheese and truffle</i>	27

INSALATE

Salade de pousses d'épinards, scamorza fumée, champignons et amandes grillées <i>Baby spinach salad, smoked scamorza, mushrooms and toasted almonds</i>	25
Salade Caesar au poulet grillé <i>Grilled chicken Caesar Salad</i>	25
Salade Caesar à la crevette <i>Shrimp Caesar Salad</i>	27
Burrata, tomates et basilic <i>Burrata, tomato and basil</i>	27
Pokeball à base de quinoa, poisson selon arrivage, fruits de saison, wakamé, concombres et fruits secs <i>Pokeball with Quinoa, fish of the daily catch, seasonal fruits, wakamé, cucumber et dried fruits</i>	22

I NOSTRI PANINI (accompagnés de frites et salades)

Club Sandwich poulet <i>Chicken Club Sandwich</i>	25
Club sandwich saumon <i>Salmon club sandwich</i>	25
Club sandwich végétarien <i>Vegetarian club sandwich</i>	25

Burger classique – Steak haché de bœuf de 180gr, sauce burger maison, tomate, salade, oignons	25
<i>Classic burger – beef burger 180gr, homemade burger sauce, tomato, salad, onions</i>	
Burger au poulet – Blanc de poulet rôti, sauce tartare maison, tomate, salade, oignons	25
<i>Chicken burger- roasted chicken fillet, homemade tartar sauce, tomato, salad, onions</i>	
Burger de poisson – Saumon rôti, sauce tartare maison, tomate, salade, oignons	25
<i>Fish burger – Roasted salmon, homemade tartar sauce, tomato, salad, onions</i>	
Burger Végétarien – Steak végétal, tomate, salade, oignons	25
<i>Vegetarian burger – Vegetable steak, tomato, salad, onions</i>	
Burger Signature Boscolo à la truffe noire	35
<i>Boscolo Signature burger with black truffle – served with french fries, truffle and parmigiano</i>	
Focaccia italienne à la tomate, mozzarella et basilic	20
<i>Italian focaccia with tomato, mozzarella and basil</i>	
Focaccia italienne à la tomate, mozzarella, jambon de Parme et basilic	20
<i>Italian focaccia with tomato, mozzarella, Parma Ham and basil</i>	
Focaccia italienne à la tomate, mozzarella, jambon blanc et basilic	20
<i>Italian focaccia with tomato, mozzarella, ham and basil</i>	
La Focaccia Signature Boscolo, à la tomate, mozzarella, jambon blanc, basilic et truffe, servies avec ses frites au parmesan 24 mois et à la truffe	35
<i>Boscolo Signature Focaccia, with tomato, mozzarella, ham, basil and truffle, served with french fries, topped with 24 months parmesan cheese and truffle</i>	
Frites au parmesan 24 mois et truffe	20
<i>French fries topped with 24 months Parmigiano and truffle</i>	

SALUMI

Assiette de Patanegra 50gr	33
Assiette de Bresaola 50gr	33
Assiette de San Daniele 50 gr	33

ANTIPASTI

Gaspacho de tomates au gingembre, salade de Crabe Royal <i>Gaspacho with tomato and ginger, King Crab salad</i>	30
Burrata aux tomates d'antan et basilic <i>Burrata, three colors tomatoes and basil</i>	30
Tartare de saumon, guacamole citronné & caviar <i>Salmon tartare served with lemon guacamole & caviar</i>	27
Tartare de bœuf (180g) au citron vert et caviar, salade de roquette <i>Beef tartare (180g) with lime and caviar, rucicola salad</i>	30

PRIMI PIATTI

Paccheri di Gragnano aux tomates, basilic et stracciatella <i>Paccheri di Gragnano with tomato, basil and stracciatella</i>	27
Spaghetti à la Carbonara <i>Carbonara spaghetti</i>	27

IL PESCE E LA CARNE

Grillades de poissons selon arrivage <i>Grilled fish (according to the catch of the day)</i>	42
Filet de poisson selon arrivage, purée et légumes de saison et sauce safranée <i>Fish filet (according to the catch of the day) with purée, seasonal vegetables and saffron sauce</i>	35
Tagliata de bœuf, roquette et copeaux de parmesan <i>Beef tagliata, rucicola and parmiggiano</i>	37
Côte de veau en croûte, légumes de saison <i>Crusted Veal chops, seasonal vegetables</i>	40
Enfarinata Fritto misto, servi avec sa sauce tartare maison <i>Mixed fried shellfish, served with homemade tartar sauce</i>	42

CONTORNI

Pommes de terre rôties au romarin <i>Roasted potatoes with rosemary</i>	8
Epinards sautés à l'ail et au piment <i>Sauteed spinach with garlic and chilli pepper</i>	8
Légumes de saison grillés <i>Grilled mixed vegetables</i>	8
Roquette et tomates cerises <i>Ruccola and cherry tomatoes</i>	8
Frites <i>French fries</i>	8

DOLCI & FORMAGGI

Tiramisu classique <i>Traditional Tiramisu</i>	15
Tiramisu au chocolat <i>Chocolate tiramisu</i>	15
Gelato Boscolo <i>Boscolo homemade Ice cream</i>	20
Sélection de fromages italiens <i>Selection of fresh italian cheeses</i>	20

BOISSONS CHAUDES

	5 cl
Expresso	5
	10 cl
Machiato	7
Double Espresso	7
Latte Machiatto	7
Cappuccino	7
Chocolat Chaud Italien	8
Sélection de thé ou infusion	8

LES SODAS

Perrier	6
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	8
Schweppes <i>Agrum, Tonic</i>	8
Orangina	8
Ice Tea	8
Ginger Ale - <i>Fendermen</i>	8
Ginger Beer	8

JUS DE FRUITS

	25 cl
Pago	8
Ananas, Fraise, Pêche, Abricot, Poire, Litchi, Pomme	
Jus d'Orange Pressé	10
Jus de Citron Pressé	10

EAUX

	50 cl	75 cl
San Pellegrino	5,5	8
Evian	5,5	8

Buon Appetito!

DÉCOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS

À NICE



À LYON



Nous sommes à votre disposition afin de vous informer des ingrédients utilisés pour la préparation de nos plats. Nous vous invitons à nous informer, lors de votre prise de commande, de vos éventuelles allergies ou régimes alimentaires afin que nous puissions vous guider dans vos choix. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request. All prices are in euros, taxes and services included.