BAGATELLE
MALTA

SUR LE POUCE

Ⓑ **Pizza Romaine à la fior di latte** G, D, N, SE, SO — 29
Cacio & pepe, truffe de saison
Roman pizza with fior di latte,
Cacio & pepe, seasonal truffle

Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, — 30
sauce Albufera truffée (supp. truffe MP) E, D, C, SO, S, G
Stuffed potato, pan-fried foie gras,
Albufera truffle sauce (extra truffle MP)

Palourdes sautées, jus de marinière — 38
au safran de l'arrière-pays E, SO, D, C, S
Sautéed clams, marinière jus with saffron
from the hinterland

Tourte feuilletée de canard au foie gras truffé, — 38
mesclun d'herbes G, P, D
Golden puff pastry duck pie with truffled foie gras,
herb mesclun

LE CRU

Ⓑ **Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres** — 18
de Pantelleria croustillantes E, F, P, SO, D, C, S
Sea bass carpaccio, Tonnato sauce,
Pantelleria crispy capers

Ⓑ **Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette** — 20
au piment d'Espelette SH, F, MU, S
Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette
pepper vinaigrette

Fines feuilles de bœuf Black Angus, sauce — 26
arrabbiata, pesto et yaourt E, D, N, C, MU
Thin Black Angus beef slices, arrabbiata,
pesto and yoghurt sauces

Ceviche de Mulet à la mandarine infusée — 32
au piment d'Espelette F, C, S
Mullet ceviche, mandarin infused
with Espelette pepper

SALADES

Betteraves fumées-marinées, fromage frais — 18
parfumé au sumac, oeufs de truite F, P, D, C, SE, SU
Marinated-smoked beets, fresh cheese, flavoured with
sumac, trout eggs

Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomates — 19
cerises confites-fumées au thym C, E, F, D, MU, S
Mozzarella di Bufala PDO, cherry tomatoes
confit with thyme

Ⓑ **Salade Riviera, petit épeautre de Provence** — 24
toasté, avocat, origan G, C, S
Riviera salad, toasted spelt from Provence,
avocado, oregano

PÂTES

Linguine aux tomates des Pouilles, — 22
calamaretti & bonite séchée G, E, F, MO, S
Linguine with Pugliese tomatoes, calamaretti
& dried bonito

Ⓑ **Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées** — 29
à la truffe noire (extra caviar Kristal 30 g) G, E, D, C
Tiny ravioli « Del Plin » with Castelmagno, black truffle
(extra Kristal caviar 30 g)

Trenette, homard bleu grillé, bouillon — 90
de crustacés à la bergamote G, E, P, D, C, S, SH
Trenette pasta, grilled blue lobster, shellfish
broth with bergamot

CAVIAR	Kristal	Oscietre Gold	Beluga
Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari G, SH, E, F, SO, D, N, SE, S *Bagatelle's caviar selection by Kaviari*	*50 g* - **250** *125 g* - **600**	*50 g* - **340** *125 g* - **790**	*50 g* - **850** *125 g* - **2100**

Drawing inspiration from our Mediterranean roots and punctuated by the seasons, our cuisine is joyful, authentic, modern and generous

LA VIANDE

Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir *P, D, C, MU, S* — **42**
Marinated lamb chops, Provence style, black garlic condiment

Onglet de bœuf Angus IGP grillé au thym, jus corsé aux câpres & cornichons *P, D, C, MU, S* — **49**
PGI Angus hanger steak grilled with thyme, rich jus with capers and pickles

Ⓑ **Poulet fermier jaune Label Rouge** — **80**
G, E, D, C, S
Whole organic free-range chicken with tarragon, in an aromatic salt crust
Serves 2-3 people

LE POISSON

Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut *E, F, P, D, C, MU, MO, S* — **40**
King prawns, marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper

Poulpe de roche confit et grillé, vierge, citron-olives *C, MU, MO, S* — **40**
Confit and grilled rock octopus, vierge, lemon and olive dressing

Ⓑ **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** *F, P, D, C, S* — **95**
Whole fish from the coastal fishery, cooked in lemon tree leaves

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Ⓑ **Purée de pommes de terre au beurre noisette** *D* — **6.50**
(extra truffe +14 / extra caviar Kristal 10 g MP)
Brown butter mashed potatoes
(extra truffle +14 / extra Kristal caviar 10 g MP)

Jeunes pousses d'épinards, pomelo rose & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne *M, S* — **7**
Baby spinach, pink grapefruit & old-fashioned mustard vinaigrette

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano, fines herbes *G, D* — **10**
Grilled romaine heart with Barolo vinegar, Pecorino Romano, fresh herbs

Ⓑ **Pommes frites à l'origan** *P, SO* — **6.50**
(extra truffe +14)
French fries with oregano
(extra truffle +14)

Brocoletti sautés à l'huile d'olive, pesto de tomates séchées *D, C* — **10**
Sautéed broccoletti with olive oil and sun-dried tomato pesto

Choux de Bruxelles, pancetta, pesto aux herbes, Pecorino *D, S* — **14**
Brussels sprouts, pancetta, herb pesto, Pecorino Romano

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Walter D'Ambrosio

" If you didn't post it, it didn't happen."
@Bagatellemalta

Ⓑ **Worldwide Signature Dishes**

Tous nos prix sont en Euros
All our prices are in Euros

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD
P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | S - SULPHITES