

“Per questo progetto creato per Bulgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, che racconti la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Al Ristorante - Niko Romito, la tradizione viene attualizzata grazie ad un approccio moderno, che ne esalta l'essenza pur innovandone la forma. Dietro a piatti apparentemente semplici, si nasconde un grande lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre funzionali all'espressione più pura e intensa del gusto.

Gli ingredienti vengono trasformati per esaltarne sapori e consistenze, con un'attenzione particolare alla leggerezza dei piatti.

Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina e le sue innumerevoli specialità regionali, emozionandosi nel ritrovare profumi conosciuti o nello scoprirne di nuovi.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin, World's 50 Best Restaurants  
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2\*\* Michelin, Bulgari Resort Dubai

*“Created for Bulgari Hotels & Resorts around the world, the concept of Il Ristorante-Niko Romito reimagines authentic and contemporary Italian cuisine, with an eye on expressing the richness and variety of our gastronomic heritage.*

*At Il Ristorante - Niko Romito, tradition is updated with a new approach, which enhances its essence while innovating its form. A great deal of research goes into every dish, and creativity and technique are used to achieve the purest and most intense expression of taste. In every dish, ingredients are transformed to enhance their flavors and textures, with particular attention to lightness.*

*I want guests to feel like they are on a journey through the great classics of our cuisine and its innumerable regional specialties. Every meal is an opportunity to discover new flavors or rediscover well-known ones.”*



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin, World's 50 Best Restaurants  
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2\*\* Michelin, Bulgari Resort Dubai

*Tutti i prezzi sono in AED ed includono il 10% di servizio, 7% di tasse municipali e 5% VAT  
All prices are in AED inclusive of 10% service charge, 7% municipality fees and 5%*

## MENU VEGETARIANO

Uovo in camicia, asparagi e crema di patate  
*Poached egg, asparagus and potato cream*

\*\*

Spaghetti e pomodoro ✓  
*Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce*

\*\*

Anelli di pasta all'uovo, bietole, ricotta e salsa di robiola di Roccaverano  
*Egg pasta rings stuffed with chards, ricotta and goat cheese sauce*

\*\*

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza (A) ✓  
*Glazed escarole, pinenuts cream, cherry tomatoes and wild leaves*

\*\*

Gelato alla ricotta di bufala, more ed aceto balsamico tradizionale  
*Buffalo ricotta cheese ice cream, blackberries and traditional balsamic vinegar*

750  
*Per person*

1150  
*With Wine Pairing*

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo  
*This menu should be ordered for the entire table*

(A) Alcohol

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari  
*Please inform your waiter on food allergies or any special dietary requirement*

 *Vegan*  
*(A) Alcohol*

*Our eggs are locally produced in UAE*

*Our beetroots, carrots and spinach are selected from local farmers in UAE*

*Our herbs are locally cultured in UAE*