

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Mi affascina l’idea di creare un mio codice della grande cucina italiana contemporanea, capace di arrivare senza compromessi anche molto lontano.

Ho sempre sognato di far emozionare un cliente servendogli un grande spaghetti al pomodoro a migliaia di chilometri dal mio paese.

Mi interessa fare piatti puliti, leggeri, dove il gusto si stratifica e poi esplose. La piacevolezza è sempre centrale: il gusto e l’estetica sono fondamentali e da uno discende l’altra, perché un ingrediente valorizzato è per forza “bello”.

Sono piatti preziosi anche all’aspetto, in parte perché lo sono gli ingredienti, in parte perché il nostro approccio alla trasformazione preserva le consistenze ed esalta colori e trasparenze.”

Il tipo di cucina che mi piacerebbe mangiare quando sono fuori casa, il mio "ideale" di cucina italiana".

Niko Romito, Head Chef del Ristorante Reale, Tre Stelle Michelin



« The idea of creating my own, uncompromising code of great contemporary Italian cooking fascinates me, the chance to see it reach far and wide intrigues me.

An updated anthology of great Italian classics bonded with the concepts of presentation and service of our tradition.

Sophisticated ingredients further fine - tuned by the touch of simplicity. Humble ingredients, ennobled by technique.

I aim for clear - cut, light fare dishes, where flavour builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights colour and transparencies.

The kind of cuisine I’d like to eat when I’m away from home, my “ideal” of Italian cooking ».

Niko Romito, Head Chef at Ristorante Reale, Three Michelin Stars



MENU CONDIVISIONE SHARING MENU

(For the entire party)

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties

Tortelli di ricotta e spinaci con manteca
Handmade tortelli with ricotta, spinach and manteca butter

Merluzzo carbonaro con salsa alle mandorle, ricci di mare e prezzemolo
Black cod with almond sauce, sea urchins and parsley

Tagliata di filetto di manzo Marango al rosmarino
Sliced beef fillet with rosemary


Tiramisu
Tiramisu


140
per persona

Con abbinamento vini
With wine pairing
200

ANTIPASTI STARTERS

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
45 p.p

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano 
Roasted carrots and beetroots salad with parsley sauce, almond and horseradish
26

Zuppa di carciofi con patate e menta 
Artichoke soup with potatoes and mint
26

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted tuna belly, fennel and citrus salad
45


Scampi arrosto con patate piccanti e tartufo nero Melanosporum
Roasted langoustines with spicy potatoes and Melanosporum black truffle
65

Uovo in camicia, crema di cavolfiore, caviale Oscietra e dragoncello
Poached egg, cauliflower cream, Oscietra caviar and tarragon
50

Vitello tonnato
Italian milk fed veal with tuna sauce
30

PRIMI PIATTI

PASTA AND RISOTTO

Spaghetti e pomodoro 
Spaghetti and tomato
22

Spaghettone con i ricci di mare
Spaghettone pasta with sea urchins
45

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguini with lobster and red prawns
50

Tortelli di ricotta e spinaci con manteca
Handmade tortelli with ricotta, spinach and manteca butter
32

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto
38

Tubettoni con cavolfiore e Parmigiano Reggiano
Tubettoni with cauliflower and Parmigiano Reggiano
32

Sfoglia all'uovo con ragu leggero di vitello
Lasagna with veal ragout and tomato sauce
38

SECONDI PIATTI MAINS

Merluzzo carbonaro con salsa alle mandorle, ricci di mare e prezzemolo
Black cod with almond sauce, sea urchins and parsley
58


Razza arrostita, salsa al limone e timo
Roasted skate wing with lemon sauce and thyme
45

Trota, mandorla, fichi e alloro
Trout, almond, figs and bay leaf
48


Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
46


Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
46


Tagliata di filetto di manzo Marango al rosmarino
Sliced Marango beef filet with rosemary
48


Cavolfiore gratinato e nocciole 
Gratiné cauliflower and hazelnuts
28


Tutti i secondi piatti sono serviti con due contorni a scelta
All main courses come with a choice of two side dishes

Patate arrosto 
Roasted baby potatoes

Misticanza con vinagrette alla mandorla 
Mixed leaves salad with almond vinaigrette

Carciofi arrosto al rosmarino 
Roasted artichokes and rosemary

Spinaci aglio, olio e peperoncino 
Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili

Piatto vegano 
Vegan

*Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing.
As many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.
Our coffee and tea are green and sustainable certified.*

*Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto
a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed
when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.*

*Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.*

*In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine,
l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.
Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin,
the complete list is specified in the current page.*

- Merluzzo / Cod
- Scampo / Langoustine
- Polpo / Octopus
- Gamberi rossi / Red prawns
- Pane Niko Romito / Niko Romito bread

