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 spaghetto al pomodoro a migliaia di chilometri dal mio paese.

Mi interessa fare piatti puliti, leggeri, dove il gusto si stratifica e poi esplode. La piacevolezza è sempre centrale: il gusto e l'estetica sono fondamentali e da uno discende l'altra, perchè un ingrediente valorizzato è per forza "bello".

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

"The idea of creating my own, uncompromising code of great contemporary Italian cooking fascinates me, the chance to see it reach far and wide intigues 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, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin*

MENU CONDIVISIONE

(minimo for 2 persone)
(minimum for 2 people)

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties

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

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

Cotoletta di vitello alla Milanese
Italian milk fed veal Milanese style

Tiramisù
Tiramisù

Abbinamento vini o cocktail
Including wine or mixologist pairing

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

Piatto vegano
Vegan

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

ANTIPASTI
STARTERS

Antipasto all'italiana (minimo per 2 persone)
A selection of Italian specialties (minimum for 2 people)

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

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano
Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano

Vitello tonnato
Milk fed veal from Piedmont with tuna sauce

Ventresca di tonno del mediterraneo arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted bluefin Mediterranean tuna belly with fennel and citrus salad

Zuppa di astice e caviale Oscietra
Lobster soup with Oscietra caviar

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

PRIMI PIATTI
PASTA & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce

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

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto

Sfoglia all'uovo con ragù leggero di vitello
Lasagna with veal and tomato ragout

Tagliolini ai ricci di mare
Handmade tagliolini with sea urchins

Linguine di semola con aragosta e gamberi rossi di Sicilia
Linguine with lobster and red prawns from Sicily

Fettuccelle con salsa d'anatra, Parmigiano Reggiano e tartufo nero pregiato
Handmade fettuccelle with duck sauce, Parmigiano Reggiano and black truffle

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

SECONDI PIATTI
MAINS

Pescato del giorno del mediterraneo al forno con olive, capperi, patate e pomodoro (minimo per 2 persone)
Mediterranean catch of the day with olives, capers, potatoes and tomato (minimum for 2 people)

Calamaretto del mediterraneo arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Mediterranean roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives

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

Merluzzo carbonaro con salsa di ceci e aceto balsamico tradizionale
Black cod with chickpeas sauce and traditional balsamic vinegar

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

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino
Beef tenderloin with rosemary

Cavolfiore gratinato e nocciole
Gratiné cauliflower and hazelnuts

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

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Cime di rapa, aglio, olio e peperoncino
Turnip tops, garlic, olive oil and chili

Misticanza con vinaigrette alla mandorla
Mixed leaves salad with almond vinaigrette

Carciofi arrostiti, aglio e rosmarino
Roasted artichokes, garlic and rosemary

Piatto vegano
Vegan

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

• Calamaretto / *Squid*
• Tonno / *Tuna*
• Triglie / *Red mullets*
• Gamberi rossi / *Red prawns*
• Branzino / *Seabass*
• Merluzzo / *Cod*
• Aragosta / *Lobster*
• Rombo / *Turbot*
• Ricciola / *Amberjack*
• Agnello / *Lamb*
• Pollo / *Chicken*
• Maialino / *Suckling pig*
• Vitello / *Milk fed veal*
• Pane Niko Romito / *Niko Romito bread*
• Bomba Niko Romito / *Bomba Niko Romito*