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*

DESSERT

Gelato di ricotta di bufala, aceto balsamico e amarene sciroppate
Ricotta cheese ice cream, balsamic vinegar and amarene cherries in syrup

Sgroppino al limone
Amalfi lemon sorbet with prosecco

Cremoso al miele, pera e zenzero
Honey mousse, pear and ginger

Sfoglie soffiate, cioccolato bianco e caramello salato
Light and crunchy shortcrust, white chocolate mousse and salted caramel

Tiramisù
Tiramisù

Cioccolato e oro
Chocolate and gold

Sorbetti e gelati
Sorbets and ice creams

Selezione di formaggi italiani
Italian cheese selection

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*