

NIKO ROMITO - BVLGARI

“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, 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 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, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin World’s 50 Best Restaurants*

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi
Prices in Euro, VAT and service included



MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties

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

Baccalà, maionese di patate e peperoni
Salted cod, potato mayonnaise and peppers

Manzo al pepe nero
Beef with black pepper

Pane e cioccolato
Bread and chocolate

110

Abbinamento vini
Including wine pairing

160

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

MENU TARTUFO

Uovo morbido, patata e tartufo bianco
Poached egg, potato foam and white truffle
60

Tagliolini alla chitarra, crema al burro e tartufo bianco
Hand - made tagliolini, butter emulsion and white truffle
70

Filetto di manzo fondente con gel di funghi e tartufo bianco
Black angus beef tenderloin with mushroom gel and white truffle
80

Cachi, mandorle, pan di spezie e tartufo bianco
Persimmons, almond, spiced crumble and white truffle
50

210

Abbinamento vini
Including wine pairing

280

Tartufo bianco al grammo
White truffle by gram

12

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

À LA CARTE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
42

Scampi alla griglia con patate, aglio, olio e peperoncino
Grilled scampi with potatoes, garlic, olive oil and chili pepper
42

Orata marinata, caviale Oscietra, panna acida e olio extravergine di oliva
Marinated wild sea bream, Oscietra caviar, sour cream and extra virgin olive oil
58

Ventresca di tonno con insalata di fagioli, cipolle e origano
Blue fin tuna belly with beans, onions and origano
45

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce
26

Carpaccio di filetto marinato alle erbe
Herb marinated beef carpaccio
30

Zuppa di ceci, funghi e castagne
Mushrooms infusion with chickpeas and chestnuts
28



Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato
22

Brodo di scampi, maltagliati, lattuga e dragoncello
Scampi broth with scampi, maltagliati pasta, lettuce and tarragon
38

Risotto ostriche e bottarga
Oysters and "bottarga" risotto
35

Ravioli di patate con gamberi rossi e calamari
Homemade potatoes ravioli with red prawns and squid
32

Tortelli con ricotta, spinaci e manteca
Homemade tortelli with ricotta, spinach and manteca butter
30

La lasagna
Traditional veal and tomato lasagna
26

À LA CARTE

Spigola al vapore, lattuga e capperi
Steamed line caught sea bass, lettuce and capers
46

Baccalà, maionese di patate e peperoni
Salted cod, potato mayonnaise and peppers
36

Pollo alla diavola, olive e capperi
Chicken "alla diavola", olives and capers
40

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
42

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
44

Controfiletto arrosto di "Pezzata Rossa" alle erbe
Grass fed "Pezzata Rossa" roasted sirloin steak with herbs
48



Finocchio e bagna cauda
Fennels in bagna cauda dip

Spinaci piccanti con aglio, olio e mandorle
Sautéed spicy spinach with garlic, oil and almonds

Carciofi arrosto e rosmarino
Roasted artichokes and rosemary

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Funghi trifolati
Sautéed mushrooms

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



In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento o surgelamento all'origine. Qualora ci fossero, questi verranno evidenziati con un asterisco*.

Based on local market availability some of the products might have been frozen.

Should there be any, these would be marked with an asterisk.*

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