

“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 esplode. 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.”

“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

MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties
Fratelli Lunelli Ferrari Perlé Trento Millesimato DOC, Trentino-Alto Adige, Italy 2008

Pasta mista con pomodoro, seppie, aglio e prezzemolo
Mixed pasta with tomato, cuttlefish, garlic and parsley
Podernuovo a Palazzone by Giovanni Bulgari 'NicoLeo' IGT, Toscana, Italy 2016

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy Guangdong suckling pig with orange sauce
Alois Lageder Pinot Noir, Trentino-Alto Adige, Italy 2015

Spinaci con mandorla e aglio, cipolle in agrodolce e vellutata di patate
Spinach with almond and garlic, pan-roasted onion and creamy potato

Tiramisù
Tiramisù
La Spinetta Bricco Quaglia Moscato d'Asti DOCG, Piemonte, Italy 2016

1100
per person

Abbinamento vini
Including wine pairing

1388
per person

MENU DEGUSTAZIONE VELOCE

Vitello tonnato
Veal with tuna Sauce
Cordero di Monpezemolo Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2015

Spaghetti al pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano
Spaghetti with tomato, basil and parmesan cheese
Barone Ricasoli Brolio Chianti Classico DOCG, Toscana, Italy 2015

Cream caramel e gelato alla vaniglia
Cream caramel with vanilla ice cream
Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC, Toscana, Italy 2011

398
per person

Abbinamento vini
Including wine pairing

696
per person

This menu should be ordered for the entire table

À LA CARTE

Antipasto all’italiana <i>A selection of Italian specialties</i> 488
Orata marinata, Kaluga caviale, panna acida e olio extravergine di oliva <i>Marinated Japanese sea bream, Kaluga caviar, sour cream and extra-virgin olive oil</i> 508
Vitello tonnato <i>Australian milk-fed veal with tuna sauce</i> 258
Zuppa di vegetali con spinaci, mela e sedano <i>Vegetable soup with spinach, green apple and celery</i> 208
Infuso di funghi misti, ceci e castagne, spezie e peperoncino <i>Yunnan wild mushrooms infusion, chickpeas, chestnuts, spices and chili pepper</i> 228
Tortelli di castagne, crema di latte e salvia <i>Handmade chestnuts tortellini, cream and sage</i> 268
Sfoglia all’uovo con ragù di Vitello da latte e besciamella <i>Fresh pasta layers with suckling veal ragu and béchamel sauce</i> 298
Brodo di scampi con scampi, maltagliati, lattuga e dragoncello <i>Scampi broth with scampi, maltagliati pasta, lettuce and tarragon</i> 328
Tagliatelle al sugo di arrosto con uovo e parmigiano <i>Fresh tagliatelle with beef sauce, eggs and Parmigiano cheese</i> 298
Pasta mista con pomodoro, seppie, aglio e prezzemolo <i>Mixed pasta with tomato, cuttlefish, garlic and parsley</i> 308

À LA CARTE

Rombo, patate, olive e salsa allo zafferano <i>Turbot, potatoes, Taggiasche olives and saffron sauce</i> 588
Ventresca di tonno, fagioli, cipolla e origano <i>Japanese tuna belly, beans, onion and oregano</i> 688
Capocollo di maiale, mandorla, misticanza e Aceto Balsamico <i>American Berkshire pork collar, almond, wild baby greens and balsamic Vinegar</i> 498
Brasato al barolo e sedano rapa <i>Uruguaiian roasted beef cheek in Barolo wine sauce with celery root</i> 608
Rapa rossa con patata, aceto balsamico e salsa verde al prezzemolo <i>Beetroot with potato, balsamic vinegar and parsley salsa verde</i> 298
Spinaci con mandorla e aglio <i>Spinach with almonds and garlic</i> 88
Cipolla in agrodolce <i>Pickled onions</i> 88
Puré di patate <i>Potatoe purée</i> 88
Lenticchie marinate con peperoni e cipolle <i>Marinated Lentil with bell pepper and onions</i> 88

Please inform your waiter for information on food allergies or any special dietary requirement

All prices are in RMB and subject to service charge