

“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.”

“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 flavor builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights color 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
Ruinart, Blanc de Blancs, Reims, Champagne, France NV (150ml)

La Lasagna
Lasagna with veal and tomato sauce
Cloudy Bay, Te Koko, Marlborough, New Zealand 2020 (75ml)

Filetto di manzo Angus con spugnole e salsa al pepe nero (G)
Angus beef tenderloin with morels and black pepper sauce
Gaja, Barolo Sperss DOC, Piemonte, Italy 2013 (75ml)

Patate arrosto / Carote glassate / Asparagi e rosmarino (VG) (G) (L)
Roasted baby potatoes / Glazed carrots / Asparagus and rosemary

Sfoglie soffiate, cioccolato bianco e caramello salato
Light and crunchy shortcrust, white chocolate mousse and salted caramel
Oremus, Late Harvest, Tokaji, Hungary 2018 (40ml)

RMB 1588
per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing

RMB 2588
per person

(VG) Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

MENU DEGUSTAZIONE

Scampi al vapore con maionese di scampi, lattuga e peperoncino (G) (L)
Steamed langoustines with mayonnaise, lettuce and chili
Bruno Paillard, Blanc de Blancs Grand Cru, Champagne, France NV (150ml)

Uovo in camicia, asparagi, caviale Oscietra e crema di patate (G)
Poached egg, asparagus, Oscietra caviar and potato cream
Nicolas Joly, Les Vieux Clos Savennieres, Loire, France 2019 (75ml)

Vitello tonnato (G) (L)
Milk fed veal with tuna sauce
Domaine Robert Sirugue, Bourgogne Rouge, Burgundy, France 2018 (75ml)

Chitarra all'uovo, ricci di mare, polvere di peperone e aglio arrostito (L)
Handmade chitarra pasta with sea urchins, green pepper powder and roasted garlic
Cloudy Bay, Te Koko, Marlborough, New Zealand 2020 (75ml)

Rana pescatrice in salsa di carote, vino bianco e rosmarino (L) (LS)
Roasted monkfish in carrot cream, white wine and rosemary
Domaine Alain Chavy, Puligny Montrachet, Burgundy, France 2017 (75ml)

Filetto di manzo Angus con salsa alla mandorla e pepe nero (G) (L)
Angus beef tenderloin with almond sauce and black pepper
Gaja, Barolo Sperss DOC, Piemonte, Italy 2013 (75ml)

Cremoso al miele con gelato alla mela verde e finocchietto (G)
Honey cream with green apple and fennel ice cream
Oremus, Late Harvest, Tokaji, Hungary 2018 (40ml)

RMB 2388
per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing

RMB 3788
per person

(VG) Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

APPETIZERS

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties
RMB 800

Rapa rossa e patata con salsa di mandorle e prezzemolo (VG) (G) (L)
Beetroot and potato with almond sauce and parsley
RMB 340

Granchio reale con caviale Oscietra e patata (G)
King crab with Oscietra caviar and potato
RMB 1100

Insalata di astice Blu, zucchine, misticanza e pepe rosa (G) (L)
Blue lobster salad, zucchini, mixed greens and pink pepper
RMB 1200

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi (G)
Roasted tuna belly, fennel and citrus salad
RMB 660

Vitello tonnato (G) (L)
Milk fed veal with tuna sauce
RMB 460

PASTA E RISOTTO

Spaghetti e pomodoro (VG) (L)
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce
RMB 300

Linguina di semola, astice e gamberi rossi (L)
Linguine with lobster and red prawns
RMB 720

Tortelli di agnello con pecorino e fave (LS)
Handmade lamb tortelli with pecorino cheese and fava beans
RMB 420

Risotto alla marinara
Seafood risotto marinara style
RMB 698

Lasagna con asparagi, piselli, spinaci e salsa di Parmigiano Reggiano
Lasagna with asparagus, green peas, spinach and Parmigiano Reggiano sauce
RMB 340

(VG) Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

All price includes tax and service fee

MAIN COURSES

Pescato del giorno al forno con basilico, fagiolini, pinoli e patate
(per 2-4 persone) (LS)

*Local baked fish with basil, green beans, pine nuts and potatoes
(for 2-4 guest)*

RMB 1380

Merluzzo al vapore in guazzetto di verdure di primavera (G) (L)

Steamed cod with spring vegetables soup

RMB 730

Astice arrosto, sedano rapa, pompelmo, misticanza (G) (L)

Roasted lobster, celeriac, grapefruit and mixed greens

RMB 1300

Agnello, piselli, salsa di pecorino e menta (G) (LS)

Lamb, green peas, pecorino cheese sauce and mint

RMB 750

Maialino croccante con salsa all'arancia (G) (LS)

Crispy suckling pig with orange caramel sauce

RMB 640

Tagliata di filetto Wagyu M9 al rosmarino (G) (L)

Grilled M9 Wagyu beef tenderloin with rosemary

RMB 1500

Cavolfiore gratinato e nocciole (VG) (G) (L)

Gratin cauliflower and hazelnuts

RMB 398

All main courses come with a choice of two side dishes

Patate novelle al forno (VG) (G) (L)

Roasted baby potatoes

Carote glassate (VG) (G) (L)

Glazed carrots

Spinaci aglio, olio e peperoncino (VG) (G) (L)

Sautéed spicy spinach with garlic, oil and chili peppers

Asparagi e rosmarino (VG) (G) (L)

Asparagus and rosemary

Misticanza con vinaigrette alla mandorla (VG) (G) (L)

Mixed greens with almond vinaigrette

(VG) Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

All price includes tax and service fee

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