

“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.”

“我着迷于创造出具有自我特色、不作妥协的当代意大利料理风格，并乐于将其广泛推广与传播。希望能够将伟大的意大利烹饪艺术与当代的呈现和服务相结合，并展现出时代的进步。”

繁复的食材经由简单的处理会进一步得到升华，而简单的食材可以用技巧来提升规格层次。我中意于简洁明确、轻巧的菜式，让滋味层层叠加，最后引爆味蕾。无论如何料理食材，我们都将保留其纹理和本味，并强调色彩和通透感的呈现，以确保食客的感官愉悦始终在首要位置。

我理想中的意大利料理，是当我远离家乡时，仍想要吃的那一种。”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin World's 50 Best Restaurants
Niko Romito 米其林三星餐厅 Reale 主厨，该餐厅同时也被评为全球 50 家最佳餐厅之一

MENU CONDIVISIONE

分享菜单

Antipasto all'Italiana

精选意式分享头盘

Ruinart, Blanc de Blancs, Reims, Champagne, France NV (150ml)

La Lasagna

意式手工小牛肉千层面

Cloudy Bay, Te Koko, Marlborough, New Zealand 2020 (75ml)

Filetto di manzo Angus con spugnole e salsa al pepe nero (G)

安格斯牛里脊配羊肚菌及黑胡椒汁

Gaja, Barolo Sperss DOC, Piemonte, Italy 2013 (75ml)

Patate arrosto / Carote glassate / Asparagi e rosmarino (VG) (G) (L)

烤小土豆 / 蜜汁胡萝卜 / 迷迭香炒芦笋

Sfoglie soffiate, cioccolato bianco e caramello salato

意式酥皮派配白巧克力慕斯及海盐焦糖酱

Oremus, Late Harvest, Tokaji, Hungary 2018 (40ml)

1588 元 / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

2588 元 / 每位

(VG) Vegan 纯素食 (G) Gluten free 无麸质 (L) Lactose free 无乳糖 (LS) Local source 本地食材

此菜单需整桌同时使用

上述价格包含所有税费及服务费

MENU DEGUSTAZIONE

品鉴菜单

Scampi al vapore con maionese di scampi, lattuga e peperoncino (G) (L)
海螯虾配蛋黄酱、生菜及辣椒

Bruno Paillard, Blanc de Blancs Grand Cru, Champagne, France NV (150ml)

Uovo in camicia, asparagi, caviale Oscietra e crema di patate (G)
温泉蛋、芦笋、奥西特拉鱼子酱及土豆奶油泥

Nicolas Joly, Les Vieux Clos Savennieres, Loire, France 2019 (75ml)

Vitello tonnato (G) (L)

小乳牛配金枪鱼酱

Domaine Robert Sirugue, Bourgogne Rouge, Burgundy, France 2018 (75ml)

Chitarra all'uovo, ricci di mare, polvere di peperone e aglio arrostito (L)
意式手工细面·海胆·青椒粉及烤大蒜

Cloudy Bay, Te Koko, Marlborough, New Zealand 2020 (75ml)

Rana pescatrice in salsa di carote, vino bianco e rosmarino (L) (LS)
烤安康鱼配胡萝卜泥、白葡萄酒及迷迭香

Domaine Alain Chavy, Puligny Montrachet, Burgundy, France 2017 (75ml)

Filetto di manzo Angus con salsa alla mandorla e pepe nero (G) (L)
安格斯牛里脊配杏仁乳及黑胡椒

Gaja, Barolo Sperss DOC, Piemonte, Italy 2013 (75ml)

Cremoso al miele con gelato alla mela verde e finocchietto (G)
蜂蜜奶油配青苹果及茴香冰淇淋

Oremus, Late Harvest, Tokaji, Hungary 2018 (40ml)

2388 元 / 每位

Con abbinamento vini
随餐配酒

3788 元 / 每位

(VG) Vegan 纯素食 (G) Gluten free 无麸质 (L) Lactose free 无乳糖 (LS) Local source 本地食材

此菜单需整桌同时使用

上述价格包含所有税费及服务费

APPETIZERS

Antipasto all'Italiana

精选意式分享头盘

RMB 800

Rapa rossa e patata con salsa di mandorle e prezzemolo (VG) (G) (L)

甜菜根·土豆配杏仁乳及欧芹

RMB 340

Granchio reale con caviale Oscietra e patata (G)

帝王蟹配奥斯特拉鱼子酱及土豆

RMB 1100

Insalata di astice Blu, zucchine, misticanza e pepe rosa (G) (L)

蓝龙虾色拉·西葫芦·混合时蔬及粉红胡椒

RMB 1200

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi (G)

烤金枪鱼腩·茴香及柑橘色拉

RMB 660

Vitello tonnato (G) (L)

小乳牛配金枪鱼酱

RMB 460

PASTA E RISOTTO

Spaghetti e pomodoro (VG) (L)

番茄意面

RMB 300

Linguina di semola, astice e gamberi rossi (L)

意式扁面配龙虾及西班牙红虾

RMB 720

Tortelli di agnello con pecorino e fave (LS)

意式手工羊肉面饺配佩科里诺芝士及蚕豆

RMB 420

Risotto alla marinara

意式海鲜烩饭配番茄·香蒜及欧芹

RMB 698

Lasagna con asparagi, piselli, spinaci e salsa di Parmigiano Reggiano

手工千层面配芦笋·青豆·菠菜及帕玛森芝士

RMB 340

(VG) Vegan 纯素食 (G) Gluten free 无麸质 (L) Lactose free 无乳糖 (LS) Local source 本地食材

上述价格包含所有税费及服务费

MAIN COURSES

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

焗烤本地多宝鱼配罗勒·四季豆·松子及土豆 (2至4人食用)

RMB 1380

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

蒸鳕鱼配春季蔬菜汤

RMB 730

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

烤龙虾·根芹菜·葡萄柚及综合时蔬

RMB 1300

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

羊排·青豆·佩科里诺芝士酱及薄荷

RMB 750

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

脆皮小乳猪配香橙焦糖汁

RMB 640

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

炙烤 M9级和牛牛里脊配迷迭香

RMB 1500

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

焗烤花椰菜配榛子泥

RMB 398

所有主菜皆可选择两种配菜

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

烤小土豆

Carote glassate (VG) (G) (L)

蜜汁胡萝卜

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

蒜香炒菠菜·橄榄油及辣椒

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

迷迭香炒芦笋

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

混合蔬菜色拉配杏仁醋

(VG) Vegan 纯素食 (G) Gluten free 无麸质 (L) Lactose free 无乳糖 (LS) Local source 本地食材

上述价格包含所有税费及服务费

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement
请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求