

“Per questo progetto creato per Bulgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, che racconti la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Al Ristorante - Niko Romito, la tradizione viene aggiornata grazie ad un approccio moderno, che ne esalta l'essenza pur innovandone la forma. Dietro a piatti apparentemente semplici, si nasconde un grande lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre funzionali all'espressione più pura e intensa del gusto.

Gli ingredienti vengono trasformati per esaltarne sapori e consistenze, con un'attenzione particolare alla leggerezza dei piatti.

Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina e le sue innumerevoli specialità regionali, emozionandosi nel ritrovare profumi conosciuti o nello scoprirne di nuovi.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin, World's 50 Best Restaurants  
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2\*\* Michelin, Bulgari Resort Dubai

*“Created for Bulgari Hotels & Resorts around the world, the concept of Il Ristorante-Niko Romito reimagines authentic and contemporary Italian cuisine, with an eye on expressing the richness and variety of our gastronomic heritage.*

*At Il Ristorante - Niko Romito, tradition is updated with a new approach, which enhances its essence while innovating its form. A great deal of research goes into every dish, and creativity and technique are used to achieve the purest and most intense expression of taste. In every dish, ingredients are transformed to enhance their flavors and textures, with particular attention to lightness.*

*I want guests to feel like they are on a journey through the great classics of our cuisine and its innumerable regional specialties. Every meal is an opportunity to discover new flavors or rediscover well-known ones.”*



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin, World's 50 Best Restaurants  
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2\*\* Michelin, Bulgari Resort Dubai

Tutti i prezzi sono in AED ed includono il 10% di servizio, 7% di tasse municipali e 5% VAT  
All prices are in AED inclusive of 10% service charge, 7% municipality fees and 5% VAT

# I CLASSICI

Carpaccio di manzo marinato, maionese al pomodoro e misticanza  
*Marinated beef carpaccio, tomato mayonaise and wild leaves*

\*\*

Crema di Parmigiano Reggiano e verdure di primavera  
*Parmigiano Reggiano cream and spring vegetables*

\*\*

Risotto alla Milanese (A)  
*Milanese style risotto*

\*\*

Merluzzo carbonaro, pomodoro speziato e crema di patate  
*Black cod, spiced tomato and potato cream*

\*\*

Gelato alla ricotta di bufala, more ed aceto balsamico tradizionale  
*Buffalo ricotta cheese ice cream, blackberries and traditional balsamic vinegar*

800  
*Per person*

1400  
*With Wine Pairing*

1000  
*With Non-Alcoholic Pairing*

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo  
*This menu has to be ordered for the entire table*

(A) Alcohol

## LA DEGUSTAZIONE

Uovo in camicia, asparagi, caviale oscietra e crema di patate  
*Poached egg, asparagus, oscietra and potato cream*

\*\*

Seppioline arrostate, piselli, cipollotti e peperoncino  
*Roasted cuttlefishes, peas, spring onions and chili*

\*\*

Fusilloni, vongole veraci del Mediterraneo, bottarga di tonno e maggiorana  
*Fusilloni, Mediterranean clams, tuna roe and marjoram*

\*\*

Anelli di pasta all'uovo, bietole, ricotta e salsa di robiola di Roccaverano  
*Egg pasta rings stuffed with chards, ricotta and goat cheese sauce*

\*\*

Scorfano al vapore, guazzetto di frutti di mare e limone  
*Steamed scorpionfish, mussels, clams, red prawns and lemon*

\*\*

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza (A) ✓  
*Glazed escarole, pinenuts cream, cherry tomatoes and wild leaves*

\*\*

Agnello da latte alla brace, piselli, fave e salsa al pecorino  
*Grilled milk fed lamb loin, peas, broad beans and pecorino romano cheese*

\*\*

Caffè, liquirizia e sambuca  
*Coffee, liquorice and Sambuca*

1100  
*Per person*

2400  
*With Wine Pairing*

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo  
*This menu has to be ordered for the entire table*

(A) Alcohol

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari  
*Please inform your waiter on food allergies or any special dietary requirement*

 Vegan  
(A) Alcohol

*Our eggs are locally farmed in UAE*

*Our tuna has the certification of sustainable fishing (MSC)*

*Our beetroots, carrots and spinach are selected from local farmers in UAE*

*Our herbs are locally cultured in UAE*