

“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

Niko Romito 米其林三星餐厅 Reale 主厨

MENU DEGUSTAZIONE

品鉴菜单

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva

腌制鲱鱼配鲱鱼籽酱, 酸奶油及特级初榨橄榄油

Contratto For England Brut Rosé Metodo Classico Oltrepo Pavese, Piemonte, Italy

✳ Billecart-Salmon Brut Rosé, Mareuil-sur-Ay, Champagne, France

Scampi al vapore con maionese di scampi, lattuga e peperoncino

蒸深海鳌虾配鳌虾酱, 生菜及辣椒粉

Domaine Christian Moreau Pere & Fils 'Les Clos' Grand Cru, Chablis

✳ Gaja Rossj-Bass Chardonnay Langhe DOC, Piemonte, Italy

Maiale al vapore con fichi caramellati

蒸伊比利亚乳猪颈肉配焦糖无花果

Château de Chamirey 1er Cru "La Mission" Blanc Monopole, Mercurey, Bourgogne, France

✳ Gaja Gaia-Ray Chardonnay Langhe DOC, Piemonte, Italy

Risotto ostriche e bottarga

意式烩饭配生蚝及乌鱼籽

Montenidoli Carato Vernaccia di San Gimignano DOCG, Toscana, Italy

✳ Cordero di Montezemolo Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy

Spigola all'acqua pazza

烤海鲈鱼配番茄, 香蒜及欧芹

Mazzei Fonterutoli Chianti Classico DOCG, Toscana, Italy

✳ Il Marroneto Brunello di Montalcino DOCG, Toscana, Italy

Filetto di vitello con salsa al latte, salvia, limone e finocchietto

小牛柳配牛奶汁, 鼠尾草, 柠檬及莳萝

Masi Brolo di Campofiorin Oro Rosso Veronese IGT, Veneto, Italy

✳ Zymé Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Veneto, Italy

Zuppa fredda di fragole con gelato allo yogurt

草莓冷汤配酸奶冰淇淋

Domaine Cauhape Ballet d'Octobre, Jurancon, France

✳ Donnafugata 'Ben Rye' Passito di Pantelleria DOC, Sicilia, Italy

1688 *per person/每位*

Con abbinamento vini *随餐配酒*

2988 *per person/每位*

✳ **CORAVIN** *随餐配酒*

3888 *per person/每位*

本菜单使用于整桌

上述价格包含所有税费

请告知我们的同事食物过敏信息或任何特殊饮食要求

MENU CONDIVISIONE

分享菜单

Antipasto all'Italiana

精选意大利头盘

Contratto For England Brut Rose Metodo Classico Oltrepo Pavese, Piemonte, Italy

Tortelli di pomodoro, burrata e basilico

自制意式饺子配番茄, 布拉塔芝士及罗勒

Cordero di Montezemolo Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy

Tagliata di controfiletto Wagyu alle erbe

炙烤澳大利亚和牛西冷配香草

St-Hallet Blackwell Shiraz, Barossa Valley, South Australia, Australia

Patate arrosto/ Insalata di melanzana affumicata al vapore condita alla mediterranea/ Misticanza, aceto e mandorla

烤小土豆

蒸茄子沙拉配地中海酱汁

混合芽苗菜, 香脂醋及杏仁

Gelato di ricotta, aceto balsamico e more selvatiche

乳清芝士冰淇淋配意大利香脂醋及野生黑莓

Donnafugata 'Ben Rye' Passito di Pantelleria DOC, Sicilia, Italy

1388 *per person/每位*

Con abbinamento vini *随餐配酒*

1988 *per person/每位*

本菜单至少两位起点

上述价格包含所有税费

请告知我们的同事食物过敏信息或任何特殊饮食要求

MENU DEGUSTAZIONE VELOCE

午餐套餐

Scelta di un antipasto, un piatto principale e un dolce

任选一道前菜，一道主菜以及一道甜品

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive

蒸烤茄子配番茄，罗勒，水瓜柳及橄榄

Minestra tiepida di verdure e pomodori

意式绿叶蔬菜汤

Merluzzo, patate e ricci di mare

鳕鱼配土豆及海胆

Carpaccio di filetto marinato alle erbe

香草腌制澳大利亚牛肉薄片

La lasagna

传统小牛肉番茄千层面

Fagottino di baccalà, fagioli, salsa di baccalà e maggiorana

自制鳕鱼饺子，白豆，鳕鱼汁及马郁兰

Spigola al vapore in guazzetto mediterraneo

蒸海鲈鱼配地中海酱汁

Tagliata di controfiletto angus alle erbe

炙烤澳大利亚安格斯西冷配香草

Cremoso al miele con sorbetto alla pesca, basilico e gin

蜂蜜慕斯配罗勒，杜松子蜜桃冰霜

Cioccolato e lampone

巧克力树莓蛋糕

458 *per person* / 每位

仅限周一至周五午餐适用

本菜单使用于整桌

上述价格包含所有税费

请告知我们的同事食物过敏信息或任何特殊饮食要求

À LA CARTE

零点菜单

Antipasto all'Italiana

特选意大利头盘

558

Scampi al vapore con maionese di scampi, lattuga e peperoncino

蒸深海鳌虾配鳌虾酱, 生菜及辣椒粉

488

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva

腌制加吉鱼配鲟鱼子酱, 酸奶油及特级初榨橄榄油

528

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi

烤金枪鱼腩, 茴香头配柑橘沙拉

398

Vitello tonnato

意式乳饲小牛肉配金枪鱼酱

338

Maiale al vapore con fichi caramellati

蒸伊比利亚乳猪颈肉配焦糖无花果

338

Carpaccio di filetto marinato alle erbe

香草腌制澳大利亚生食牛肉

398

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive

蒸烤茄子配番茄, 罗勒, 水瓜柳及橄榄

268

Sfoglia all'uovo con verdure di stagione

蔬菜千层面

338

Linguine, aragosta e gamberi rossi

澳洲小龙虾扁面配西班牙红虾

588

Spaghetti e pomodoro

番茄意面

198

Risotto ostriche e bottarga

意式烩饭配生蚝及乌鱼籽

498

Paccheri alla marinara

意式粗管面配海鲜酱汁

538

Tortelli di pomodoro, burrata e basilico

自制意式饺子配番茄, 布拉塔芝士及罗勒

308

上述价格包含所有税费

请告知我们的同事食物过敏信息或任何特殊饮食要求

À LA CARTE

零点菜单

Spigola all'acqua pazza
烤海鲈鱼配番茄, 香蒜及欧芹
398

Astice al vapore con crema di ceci, succo di aragosta e cicoria
蒸龙虾配鹰嘴豆泥, 龙虾汁及菊苣
698

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
银鳕鱼配腌制番茄酱及土豆泥
588

Rombo intero al forno con olive, capperi, patate e pomodoro (per 2 persone)
烤多宝鱼配橄榄, 水瓜柳, 土豆及番茄 (两人份)
1108

Maialino croccante con salsa all'arancia
脆皮小乳猪配香橙焦糖汁
468

Arrosto di agnello glassato con verdure di stagione
烤羊肩肉配时令蔬菜
528

Tagliata di controfiletto wagyu alle erbe
炙烤澳大利亚和牛西冷配香草
1148

Tutti i piatti principali vengono serviti con due contorni a scelta
所有主菜皆可选择两种配菜

Patate arrosto
烤小土豆

Spinaci aglio, olio e peperoncino
蒜香炒菠菜, 橄榄油及辣椒

Misticanza, aceto e mandorla
混合野生芽苗菜, 醋及杏仁

Insalata di melanzana affumicata al vapore condita alla mediterranea
蒸茄子沙拉配地中海酱汁

Peperone arrostito con menta, limone e aceto
烤甜椒配薄荷, 及香脂醋

上述价格包含所有税费
请告知我们的同事食物过敏信息或任何特殊饮食要求

