

**BVLGARI**  
IL RISTORANTE  
NIKO ROMITO

"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 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, Head Chef at Ristorante Reale, Three Michelin Stars*



ASSAGGI  
TO SHARE

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (per2 persone)  
*Selection of Italian specialties (for 2 people)*  
72

Asparagi bianchi e verdi, crema di asparagi, arachidi e erbe aromatiche   
*White and green asparagus, asparagus cream, peanuts and aromatic herbs*  
23

Polpette di vitello e salsa verde  
*Veal meatballs with parsley sauce*  
20

Polpo alla Luciana  
*Luciana – style octopus*  
29

Palamita marinata, aceto balsamico e rafano  
*Marinated bonito, balsamic vinegar and horseradish*  
28

Carpaccio di ricciola, limone e peperoncino  
*Carpaccio of amberjack, lemon and chili*  
32

ANTIPASTI  
STARTERS

Vitello tonnato  
*Milk-fed veal with tuna sauce*  
32

Carpaccio di filetto Simmental marinato alle erbe  
*Marinated Simmenthal beef tenderloin carpaccio with herbs*  
33


Seppioline arrostate con piselli, cipollotti e peperoncino  
*Roasted cuttlefishes with peas, spring onions and chili*  
35

Crema di Parmigiano Reggiano con verdure di primavera  
*Parmigiano Reggiano cream with spring vegetables*  
34

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi  
*Roasted tuna belly, fennel and citrus salad*  
40

Insalata tiepida di granchio reale, fave e caviale Oscietra  
*Warm king crab salad, fava beans and Oscietra caviar*  
63

PRIMI PIATTI  
PASTA & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro   
*Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce*  
34

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi  
*Linguine with lobster and red prawns*  
58

Fusilloni con vongole veraci del Mediterraneo e bottarga  
*Fusilloni pasta with Mediterranean clams and bottarga*  
47

Ravioli di manzo con salsa di asparagi  
*Handmade beef ravioli with asparagus sauce*  
38

Anelli di pasta all'uovo con bietole, ricotta e salsa di robiola di Roccaverano  
*Egg Anelli pasta, stuffed with chard, ricotta and goat cheese sauce*  
32

Lasagna con asparagi, piselli, spinaci e salsa di Parmigiano Reggiano  
*Vegetable lasagna with asparagus, peas, spinach and Parmigiano Reggiano sauce*  
36

Risotto alla Milanese  
*Milanese style risotto*  
38

## SECONDI PIATTI

### MAINS

Rombo con asparagi, cipollotti e glassa di friggitelli  
*Turbot with asparagus, spring onions and friggitelli glaze*  
56

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate  
*Black cod with spiced tomato and potato cream*  
52

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive  
*Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives*  
44

Pescato del giorno in crosta di pane con asparagi, patate e salmoriglio (per 2-4 persone)  
*Catch of the day baked in bread crust with asparagus, potatoes and parsley and lemon sauce (for 2-4 people)*  
145

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style*  
72

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Crispy suckling pig with orange sauce*  
56

Tagliata di filetto di manzo di Montbéliard al rosmarino  
*Sliced Montbéliard beef fillet with rosemary*  
62

Arrosto di agnello glassato con agretti aglio, olio e peperoncino  
*Roasted lamb glazed with agretti, garlic, extra virgin olive oil and chili*  
58

Porchetta alle erbe, salsa alla mela con asparagi e patate novelle (per 2-3 persone)  
*Pork belly roasted with porchetta, apple sauce, served with asparagus and roasted baby potatoes (for 2-3 people)*  
98

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta  
*All main courses come with two sides dish of your choice*

Patate arrosto ✓  
*Roasted baby potatoes*  
9

Carote glassate ✓  
*Glazed carrots*  
9

Misticanza, rapanelli, olio e limone ✓  
*Mixed leaves salad with radishes, extra virgin olive oil and lemon*  
9

Asparagi verdi e rosmarino ✓  
*Green asparagus and rosemary*  
9

Bieta al vapore con olio extravergine di oliva e limone ✓  
*Steamed chards with extra virgin olive oil and lemon*  
9



MENU CONDIVISIONE  
*SHARING MENU*

*(From two people on)*  
*(For the entire party)*

120 euros per person

Antipasto all'italiana  
*Selection of Italian specialties*


\*

Ravioli di manzo con salsa di asparagi  
*Handmade beef ravioli with asparagus sauce*

\*

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk-fed veal Milanese style*

Accompagnato da  
*Served with*

Patate arrosto   
*Roasted baby potatoes*

Carote glassate  
*Glazed carrots*

\*

Tiramisù  
*Tiramisu*


\*\*\*

CON ABBINAMENTO VINI IN 5 SERVIZI  
*WITH WINE PAIRING IN 5 COURSES*

80 euros per persona  
*80 euros per person*

Prices incl. VAT

No smoking or vaping inside the restaurant, bar and lounge.

 Vegan.

Our meats are of French, German and Belgian origin.

Our fish are of French and Spanish origin.

The list of our allergens is available on request.

Thank you for informing us about your allergies when you place your order so can guide you towards the best choice.