

“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

精选意大利头盘

Ceretto Blange Langhe Arneis DOC, Italy 2016

La lasagna

自制传统番茄小牛肉千层面

Castello ColleMassari 'ColleMassari' Montecucco Riserva DOC 2015

Maialino croccante con salsa all'arancia

脆皮小乳猪配香橙焦糖汁

Cantine Argiolas Costera Cannonau di Sardegna DOC 2013

Funghi trifolati, patate novelle al forno e spinaci aglio, olio e peperoncino

炒蘑菇, 蒜香烤土豆, 菠菜配橄榄油及辣椒

Tortina di ricotta con agrumi, pistachio e mandorla

乳清芝士配开心果蛋糕, 柑橘及杏仁

Federico Ferrero Moscato d'Asti DOCG, Piemonte 2017

1265 per person/每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

1711 per person/每位

本菜单使用于整桌

All-inclusive price
上述价格包含所有税费

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

Asparagi, piselli, spinaci e Parmigiano Reggiano 24 mesi

芦笋, 青豆, 菠菜配24个月帕玛森芝士浓汁

Lingua di vitello croccante, cipolla rossa e senape

香脆小牛舌, 红洋葱, 芥末蛋黄酱

Seppia alla brace, limone e prezzemolo

炭烤墨鱼, 柠檬及香芹

Infuso di funghi con ceci e castagne

野生菌汤配鹰嘴豆及栗子

Risotto ostriche e bottarga

芬迪克莱尔生蚝配乌鱼籽烩饭

Fettucelle con ragu alle tre carni

意式宽面配肉酱三重奏

Maialino croccante con salsa all'arancia

脆皮小乳猪配香橙焦糖汁

Ricciola all'acqua pazza

烤黄狮鱼配番茄, 大蒜及欧芹叶

Fragole, yogurt e meringa

草莓, 酸奶鸡蛋白酥

Delizia al limone

意式柠檬蛋糕

458 每位

Light Package: 人民币147 每位 (含畅饮啤酒和无酒精饮料)
BVLGARI Package: 人民币228 每位 (含畅饮葡萄酒、啤酒和无酒精饮料)

本菜单使用于整桌

All-inclusive price
上述价格包含所有税费

À LA CARTE

Antipasto all'italiana <i>特选意大利头盘</i>	561
Scampo alla griglia con patate, aglio, olio e peperoncino <i>香煎挪威深海鳌虾配土豆, 香蒜, 特级初榨橄榄油及辣椒粉</i>	400
Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva <i>腌制鲷鱼配鲟鱼籽酱, 酸奶油及特级初榨橄榄油</i>	538
Ventresca di tonno, fagioli, cipolla e origano <i>日本蓝鳍金枪鱼腩配白豆泥, 洋葱及牛至</i>	377
Vitello Tonnato <i>乳饲澳大利亚小牛肉配金枪鱼酱</i>	331
Carpaccio di filetto marinato alle erbe <i>香草腌制澳大利亚生食牛肉</i>	377
Asparagi, piselli, spinaci e Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>芦笋, 青豆, 菠菜配 24 个月帕玛森芝士浓汁</i>	248
La lasagna <i>自制传统番茄小牛肉千层面</i>	343
Tortellini di scampi con asparagi <i>自制意式馄饨配挪威深海鳌虾及芦笋</i>	528
Spaghetti, aragosta e gamberi rossi <i>意式细面配加拿大龙虾及西班牙红虾</i>	538
Fettucelle al ragout di anatra, uovo, parmigiano e tartufo nero <i>意式自制扁面配鸭肉酱, 鸡蛋, 帕玛森芝士及黑松露</i>	358
Tortelli di ricotta e spinaci con burro e salvia <i>自制意式菠菜及乳清芝士饺子配鼠尾草黄油汁</i>	343
Risotto con funghi e aceto balsamico tradizionale <i>意式蘑菇烩饭配传统香脂醋</i>	408

All-inclusive price

上述价格包含所有税费

À LA CARTE

Astice al vapore con crema di ceci e misticanza <i>蒸龙虾配鹰嘴豆泥及迷你生菜</i>	791
Rombo arrosto alla mediterranea <i>地中海风味烤野生多宝鱼</i>	658
Merluzzo Carbonaro, salsa ai porri e spinaci croccanti <i>黑鳕鱼配甜葱酱汁及脆炒菠菜</i>	680
Pollo alla diavola con olive e capperi <i>慢炖广东柴鸡配橄榄及水瓜柳</i>	446
Maialino croccante con salsa all'arancia <i>脆皮小乳猪配香橙焦糖汁</i>	489
Costoletta di agnello della Nuova Zelanda con tartufo nero <i>新西兰羊排配黑松露</i>	658
Tagliata di controfiletto Wagyu alle erbe <i>炙烤澳大利亚 M7级和牛西冷配香草</i>	1136
所有主菜皆可选择两种配菜	
Funghi trifolati <i>炒蘑菇</i>	
Spinaci aglio, olio e peperoncino <i>蒜香菠菜, 橄榄油及辣椒</i>	
Zucchine, aceto balsamico, menta e basilico <i>节瓜配香脂醋, 薄荷及罗勒</i>	
Patate novelle al forno <i>烤小土豆</i>	
Aspargi al rosmarino <i>迷迭香炒芦笋</i>	
<i>All-inclusive price</i>	
上述价格包含所有税费	

Please inform our colleagues about food allergies or any special dietary requirement
请告知我们的同事食物过敏信息或任何特殊饮食要求

All-inclusive price
上述价格包含所有税费