

“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 attualizzata 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  
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1\* Michelin, Bulgari Hotel Tokyo

***“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  
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1\* Michelin, Bulgari Hotel Tokyo

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge  
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

I piatti del menu e i prezzi sono soggetti a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità  
Menu items and prices are subject to change according to seasonality and availability

## MENU DEGUSTAZIONE QUATTRO PORTATE

Arrostato freddo di manzo con limone e pepe nero  
*Miyazaki roasted beef carpaccio, lemon and black pepper* (GF) (LF)

\*\*

Linguine al pesto di basilico e nocciole  
*Linguine with basil pesto and hazelnuts* (G) (D) (N) (V)

\*\*

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate  
*Black cod with spiced tomato and potato cream* (GF) (D)

\*\*

Gelato alla ricotta di Hokkaido, aceto balsamico e amarene  
*Hokkaido ricotta cheese ice cream, balsamic vinegar and amarena cherries* (GF) (D)

16500

price including coffee or tea service  
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo solo a pranzo  
*This menu should be ordered for the entire table, available only at lunch.*

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge  
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

## MENU DEGUSTAZIONE ALL'ITALIANA

Antipasto all'Italiana

Pane e pomodoro  
*Bread and tomato* (G) (VG)

Frittatina di pasta  
*Deep fried pasta* (D) (G)

Vitello tonnato  
*Milk fed veal and tuna sauce* (GF) (LF)

Ricciola, limone e peperoncino  
*Amberjack with lemon, chili and extra virgin olive oil* (GF) (LF)

\*\*

Burrata, misticanza e bottarga  
*Burrata cheese with mix leaves salad and mullet roe* (GF) (D)

Asparago, limone e Parmigiano Reggiano  
*Asparagus, lemon and Parmigiano Reggiano* (GF) (D) (V)

Polpetta di vitello e salsa verde  
*Veal meatball and parsley sauce* (G) (LF)

Palamita marinata, aceto balsamico e rafano  
*Marinated bonito, balsamic vinegar and horseradish* (GF) (LF)

\*\*

Sfoglia all'uovo con asparagi, piselli, spinaci e salsa di Parmigiano Reggiano  
*Lasagna with asparagus, peas, spinach and Parmigiano Reggiano sauce* (G) (D) (V)

\*\*

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

\*\*

Tiramisù (G) (D)

22000

price including coffee or tea service  
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

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

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge  
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

## À LA CARTE

Antipasto all'italiana  
*A selection of Italian specialties* (G) (D)  
8800

Asparagi bianchi e verdi, crema di asparagi, arachidi ed erbe aromatiche  
*White and green asparagus, asparagus cream, peanuts and herbs* (VG) (GF) (LF) (N)  
4000

Gambero botan ebi al vapore con maionese di botan ebi, lattuga e peperoncino  
*Steamed botan ebi with mayonnaise, lettuce and chili* (GF) (D)  
8000

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi  
*Roasted tuna belly, fennel and citrus salad* (GF) (LF)  
6500

Vitello tonnato  
*Milk fed veal with tuna sauce* (GF) (LF)  
5500

\*\*

Spaghetti e pomodoro  
*Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce* (VG)(G)(LF)  
4000

Spaghetti alle vongole, bottarga di tonno e maggiorana  
*Spaghetti with Japanese clams, tuna roe and marjoram* (G) (LF)  
6000

Anelli di pasta all'uovo con bietole, ricotta e salsa di robiola di capra.  
*Egg pasta rings stuffed with chard, ricotta and goat cheese sauce* (G) (D)  
5500

Linguina di semola, astice e gamberi  
*Linguine with Ise-Ebi lobster and botan ebi prawns* (G) (LF)  
11500

Risotto alla Milanese con zafferano di Akaito  
*Akaito saffron risotto* (GF)(D)  
6500

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge  
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

## À LA CARTE

Razza di Hokkaido con asparagi, cipollotti e glassa di friggirelli  
*Hokkaido roasted skate wing with asparagus, spring onions and friggirelli glaze* (G) (D)  
9500

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive  
*Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives* (GF) (LF)  
8500

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style* (G) (D)  
12500

Maialino croccante di Chiba con salsa all'arancia  
*Chiba crispy suckling pig with orange caramel sauce* (GF) (LF)  
13500

Tagliata di filetto di manzo Wagyu di Miyazaki al rosmarino  
*Miyazaki sliced Wagyu beef fillet with rosemary* (GF) (LF)  
15000

\*\*

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta  
*All main courses come with two choices of side dish.*

Patate arrosto  
*Roasted baby potatoes* (GF) (VG)

Asparagi e rosmarino  
*Asparagus and rosemary* (GF) (VG)

Misticanza con vinaigrette alla mandorla  
*Mixed leaves salad with almond vinaigrette* (GF) (VG) (N)

Bieta al vapore con olio extravergine di oliva e limone  
*Steamed chards with extra virgin olive oil and lemon* (GF) (VG)

Spinaci aglio, olio e peperoncino  
*Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili* (GF) (VG)

Our vegetables are locally sources.  
Our tuna has the certification of sustainable fishing.

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge  
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

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

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta  
*Water from local source available on request*

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO  
*Vergnano coffee sustainably produced and ISO certified.*

Selezione di Thè in foglie Jing da coltivazione responsabile con certificazione zero emissioni di carbonio.  
*Jing tea selection from responsibly sourced and carbon neutral certified.*



JING™