

“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, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin World’s 50 Best Restaurants

MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana

A selection of Italian specialties

Ceretto Blange Langhe Arneis DOC, Italy 2016

La lasagna

Traditional veal and tomato lasagna

Castello ColleMassari 'ColleMassari' Montecucco Riserva DOC 2015

Maialino croccante con salsa all'arancia

Crispy suckling pig with orange caramel sauce

Cantine Argiolas Costera Cannonau di Sardegna DOC 2013

Asparagi al rosmarino/spinaci aglio, olio, e pepperoncino/funghi trifolati

Rosemary asparagus, Sautéed spinach with garlic, olive oil and chilli, Sautéed mushrooms

Tortina di ricotta con agrumi, pistachio e mandorla

Ricotta and pistachio cake, citrus and almond

Federico Ferrero Moscato d'Asti DOCG, Piemonte 2017

1265

per person

Con abbinamento vini

Including wine pairing

1711

per person

This menu should be ordered for the entire table

All-inclusive price

MENU DEGUSTAZIONE VELOCE

Scelta di un antipasto, un piatto principale e un dolce
Choice of one appetizer, one main dish and one dessert

Asparagi, piselli, spinaci e Parmigiano Reggiano 24 mesi
Asparagus, peas, spinaches with 24 months Parmigiano Reggiano broth

Lingua di vitello croccante, cipolla rossa e senape
Crispy veal tongue, red onion, mustard mayo

Seppia alla brace, limone e prezzemolo
Charcoal cuttlefish, lemon and parsley

Infuso di funghi con ceci e castagne
Wild mushrooms infusion with chickpeas and chestnuts

Risotto ostriche e bottarga
Fine de Claire oysters and bottarga risotto

Fettucelle con ragu alle tre carni
Fettucelle pasta with three meats ragout

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

Ricciola all'acqua pazza
Oven baked amberjack with tomatoes, garlic and parsley

Fragole, yogurt e meringa
Strawberries, yogurt and meringue

Delizia al limone
Lemon delizia cake

458

per person

This menu should be ordered for the entire table

All-inclusive price

À LA CARTE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
561

Scampo alla griglia con patate, aglio, olio e peperoncino
Grilled Norwegian scampi with potatoes, garlic, olive oil and chili pepper
400

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva
Marinated sea bream, oscietra caviar, sour cream and extra-virgin olive oil
538

Ventresca di tonno, fagioli, cipolla e origano
Japanese blue fin tuna belly, beans, onion and oregano
377

Vitello Tonnato
Australian milk-fed veal with tuna sauce
331

Carpaccio di filetto marinato alle erbe
Herb marinated Australian beef carpaccio
377

Asparagi, piselli, spinaci e Parmigiano Reggiano 24 mesi
Asparagus, peas, spinaches with 24 months Parmigiano Reggiano broth
248

La lasagna
Traditional veal and tomato lasagna
343

Tortellini di scampi con asparagi
Homemade Norwegian scampi tortellini with asparagus
528

Spaghetti, aragosta e gamberi rossi
Spaghetti, Canadian lobster and Spanish red prawns
538

Fettucelle al ragu di anatra, uovo, Parmigiano e tartufo nero
Fettucelle pasta with duck ragout, egg, Parmigiano Reggiano and black truffle
358

Tortelli di ricotta e spinaci con burro e salvia
Tortelli with ricotta cheese, spinach and butter
343

Risotto con funghi e aceto balsamico tradizionale
Risotto with mushrooms and traditional balsamic vinegar
408

All-inclusive price

À LA CARTE

Astice al vapore con crema di ceci e misticanza
Steamed lobster with hummus and micro herbs
791

Rombo arrosto alla mediterranea
Roasted wild turbot, mediterranean style
658

Merluzzo Carbonaro, salsa ai porri e spinaci croccanti
Black cod, leek sauce and crispy spinach
680

Pollo alla diavola con olive e capperi
Braised Guangdong chicken with olives and capers
446

Costoletta di agnello con tartufo nero
New Zealand lamb chop with black truffle
658

Tagliata di controfiletto Wagyu alle erbe
Grilled Australian M7 Wagyu sirloin steak with herbs
1136

All main courses come with two choices of side dish

Funghi trifolati
Sautéed mushrooms

Spinaci aglio, olio e peperoncino
Sautéed spinach with garlic, olive oil and chilli

Zucchine, aceto, menta e basilico
Zucchini, balsamic vinegar, mint and basil

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Asparagi al rosmarino
Rosemary asparagus

All-inclusive price

Please inform our colleagues about food allergies or any special dietary requirement

All-inclusive price