

“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

精选意式分享头盘

Ca' del Bosco, Cuvée Prestige Brut Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy NV

Raviolo alla Genovese di vitello

热那亚风味小乳牛面饺

Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2020

Tagliata di filetto Wagyu M9 al rosmarino

炙烤 M9 级牛里脊配迷迭香

Frescobaldi, Castelgiocondo Lamaione Toscana IGT, Toscana, Italy 2016

Patate arrosto/ Melanzana in agrodolce/ Asparagi e rosmarino

烤小土豆 / 酸甜茄子 / 芦笋配迷迭香

Nocciola e limone

榛子饼干配柠檬冻 · 榛子冰淇淋及坚果仁巧克力

Donnafugata, Ben Rye, Passito di Pantelleria DOC, Sicilia, Italy 2017

1900 元 / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

2700 元 / 每位

此菜单需整桌同时使用

上述价格包含所有税费及服务费

MENU DEGUSTAZIONE

品鉴菜单

Insalata di scampi, sedano rapa, misticanza e pepe rosa

鳌虾色拉配芹根·蔬菜及粉胡椒

Ruinart, Blanc de Blancs, Reims, Champagne, France NV

Uovo in camicia, asparagi, caviale Oscietra e crema di patate

水波蛋配芦笋·奥希特拉鲟鱼子酱及土豆奶油

Vie di Romans, 'Dolée' Friuli Isonzo, Friuli-Venezia Giulia, Italy 2019

Vitello Tonnato

小乳牛配金枪鱼酱

Domaine Robert Sirugue, Bourgogne Rouge, Burgundy, France 2018

Linguina di semola, aragosta e gamberi rossi

意式扁面配龙虾及西班牙红虾

Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2020

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate

鳕鱼配番茄及土豆奶油

Domaine Alain Chavy, Puligny Montrachet, Burgundy, France 2017

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde

牛里脊配绿胡椒汁

Dal Forno Romano, Valpolicella, Veneto, Italy 2013

Cremoso alle mandorle e fragole

杏仁慕斯·草莓冰霜及草莓

Isole e Olena, Vin Santo DOC, Toscana, Italy 2008

2300 元 / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

3700 元 / 每位

此菜单需整桌同时使用

上述价格包含所有税费及服务费

À LA CARTE

Antipasto all'Italiana

精选意式分享头盘

800 元

Crema di Parmigiano Reggiano con verdure di primavera

帕马森芝士奶油配春季时蔬

340 元

Insalata di scampi, sedano rapa, misticanza e pepe rosa

鳌虾色拉配芹根·蔬菜及粉胡椒

620 元

Zuppa di astice Francese e caviale Oscietra

法国蓝龙虾汤配奥希特拉鲟鱼子酱

1100 元

Ventresca di tonno Giapponese arrostita, con insalata di finocchi e agrumi

烤日本金枪鱼腩·茴香及柑橘

640 元

Vitello tonnato

小乳牛配金枪鱼酱

400 元

Uovo in camicia, asparagi, caviale Oscietra e crema di patate

水波蛋配芦笋·奥希特拉鲟鱼子酱及土豆奶油

580 元

Carpaccio di filetto marinato alle erbe

香草腌制生牛肉薄片

460 元

Spaghetti e pomodoro

番茄意面

300 元

Raviolo alla Genovese di vitello

热那亚风味小乳牛面饺

520 元

Linguina di semola, aragosta e gamberi rossi

意式扁面配龙虾及西班牙红虾

720 元

Gnocchi di patate, spinaci e Asiago

土豆团子配菠菜及阿斯阿格芝士

390 元

Fettucelle con vongole e bottarga

意式手工宽面配蛤蜊及乌鱼子

490 元

Risotto al distillato di bufala e pesto

意式烩饭配水牛芝士及罗勒酱

420 元

La Lasagna

手工传统番茄小牛肉千层面

450 元

上述价格包含所有税费及服务费

À LA CARTE

Pescato del giorno al forno con olive, capperi, patate e pomodoro
(2 persone minimo)

烘烤每日精选 (配橄榄·水瓜柳土豆及番茄)

(2人起)

1300 元

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo

烤龙利鱼配白葡萄酒汁及欧芹

700 元

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate

鳕鱼配番茄及土豆奶油

720 元

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde

牛里脊配绿胡椒汁

1000 元

Arrosto di agnello glassato con verdure di stagione

炖羊肉配时令蔬菜

650 元

Maialino croccante con salsa all'arancia

脆皮小乳猪配焦糖香橙汁

640 元

Tagliata di filetto Wagyu M9 al rosmarino

炙烤 M9 级和牛牛里脊配迷迭香

1600 元

所有主菜皆可选择两种配菜

Patate arrosto

烤小土豆

Melanzana in agrodolce

酸甜茄子

Asparagi e rosmarino

芦笋配迷迭香

Carote glassate

胡萝卜

Misticanza con vinaigrette alla mandorla

混合蔬菜色拉配杏仁醋

上述价格包含所有税费及服务费

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement
请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求