

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante - Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto – della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all’equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l’essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

“在本次与宝格丽携手打造的项目中，我构想了兼具纯正底蕴与现代格调的意大利料理，以此诠释意大利美食传承的丰盈与多元。

Il Ristorante – Niko Romito以深度钻研重新演绎传统。创意与技艺始终服务于风味，力求呈现最纯粹、饱满的本真形态。菜品讲究风味平衡、口感层次精准，追求清逸轻盈的食感。

我期盼落座于此的每一位宾客，感受意大利文化的精髓：重温熟悉风味，邂逅全新香气，收获发自内心的触动。”

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。



M E N U D E G U S T A Z I O N E

(This menu should be ordered for the entire table)

Insalata tiepida di astice blu, sedano rapa,
misticanza e pepe rosa
蓝龙虾色拉, 芹菜根, 混合时蔬及粉胡椒 (G)(L)
Ca' del Bosco, Vintage Collection Saten Franciacorta DOCG,
Lombardia, Italy 2018

Scarola glassata, crema di pinoli,
pomodorini e misticanza
菊苣配松子奶油, 樱桃番茄及混合沙拉 (LS)(G)(L)
Benanti, Etna Bianco DOC, Sicilia, Italy 2022

Tortelli di patata con ricci di mare
e salsa al prezzemolo
手工土豆意饺配海胆及欧芹汁
Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2023

Cernia rossa con tartufo nero e salsa ai porri
东星斑配黑松露及韭葱酱 (G)(LS)
Ca' del Bosco, Selva della Tesa Chardonnay Sebino IGT,
Lombardia, Italy 2019

Filetto di angus, mandorla, finferli e dragoncello
安格斯牛里脊配杏仁, 鸡油菌及龙蒿
Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia DOC, Toscana, Italy 2022

Babà agli agrumi e fiordilatte
柑橘巴巴配鲜奶冰淇淋
Feudi di San Gregorio, " Privilegio " Fiano Passito Irpinia,
Campania, Italy 2019

CNY 1988
元 / 每位

Con abbinamento vini
随餐配酒
CNY 3488
元 / 每位

APPETIZERS

Antipasto all’Italiana
(minimo per 2 persone)

精选意式分享头盘 (两人起订)
500 元 / 每位

Scarola glassata, crema di pinoli,
pomodorini e misticanza 
菊苣配松子奶油, 樱桃番茄及混合沙拉 (LS)(G)(L)
280 元

Insalata tiepida di astice blu,
sedano rapa, misticanza e pepe rosa
蓝龙虾色拉, 芹菜根, 混合时蔬及粉胡椒 (G)(L)
600 元

Ventresca di tonno arrostita, zucca e arancia
烤金枪鱼腩配南瓜及香橙 (G)(L)
680 元

Lingua di vitello, lattuga, mandorla e limone
香煎牛舌配生菜, 杏仁酱及柠檬粉 (G)(LS)
400 元

Vitello tonnato
M3级和牛配金枪鱼酱 (G)(L)
450 元

PASTA E RISOTTO

Spaghetti e pomodoro 

番茄意面 (L)
300 元

Tortelli di patata con ricci di mare
e salsa al prezzemolo

手工土豆意饺配海胆及欧芹汁 (L)(LS)
550 元

Linguina di semola, astice
e gamberi rossi

意式扁面配龙虾及红虾 (L)
720 元

Gnudi di ricotta e spinaci,
Parmigiano, nocciole e tartufo nero

乳清芝士菠菜团子配帕玛森芝士, 榛子及黑松露 (G)
350 元

Sfoglia all'uovo con ragù leggero di vitello

手工传统番茄小牛肉千层面
450 元

Risotto con zucca, parmigiano
e aceto balsamico

南瓜烩饭配帕玛森芝士及意式香脂醋 (G)
350 元

MAIN COURSES

Spigola con salsa al vino bianco e prezzemolo

海鲈鱼配白葡萄酒及欧芹汁 (G)(LS)

500 元

Merluzzo carbonaro con salsa di ceci,
aglio arrostito e aceto balsamico tradizionale

烤鳕鱼配鹰嘴豆, 香蒜及传统意式香脂醋 (L)

700 元

Corvina cinese al vapore con guazzetto
di frutti di mare e Limone

蒸黄鱼配蛤蜊, 青口, 红虾及柠檬 (LS)(G)(L)

600 元

Tagliata di controfiletto di Wagyu M9 al rosmarino

M9和牛外脊配迷迭香 (G)(L)

1488 元

Maialino croccante con salsa all'arancia

脆皮小乳猪配香橙焦糖汁 (G)(LS)

660 元

Anatra, ginepro, pepe nero e mirtilli

香煎鸭胸肉配刺柏, 黑胡椒及蓝莓 (G)(L)

600 元

Cavolfiore gratinato e nocciole 

焗烤花椰菜配榛子 (G)(L)(LS)

320 元

CONTORNI

所有主菜皆可选择两种配菜

Patate novelle al forno 

烤小土豆 (G)(L)(LS)

58 元

Misticanza con vinaigrette alla mandorla 

混合蔬菜色拉配杏仁醋 (G)(L)(LS)

58 元

Spinaci aglio, olio e peperoncino 

蒜香炒菠菜配橄榄油及辣椒 (G)(L)(LS)

58 元

Insalata di funghi con dragoncello e prezzemolo 

蘑菇沙拉配龙蒿及欧芹 (G)(L)(LS)

58 元

✔ 纯素食 (G) 无麸质 (L) 无乳糖 (LS) 本地食材
上述价格包含所有税费及服务费
请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求