

# BVLGARI

## IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto creato per Bvlgari, 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.”

***“Created for Bvlgari 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, Bvlgari Hotel Tokyo*



# I CLASSICI

Ricciola e agrumi  
*Amberjack and citrus* (GF) (DF)

\*

Melanzana glassata, pomodorini e basilico ✓  
*Glazed eggplant, cherry tomato and basil* (GF) (DF) (VG)

\*

Fettuccella di semola, astice e gamberi  
*Fettuccella with Ise-ebi lobster and Botan-ebi prawns* (DF)

\*

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style*

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

\*

Cre moso al Mascarpone, meringa, gelato al fior di latte, amarena e limone  
*Mascarpone cream, meringue, fior di latte ice cream, amarena cherries and lemon* (N)

28,000

prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè  
supplemento per l'acqua minerale

*price including coffee or tea service  
additional charge for mineral water*

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

(N) Nuts | (VG) Vegan ✓ | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio.  
*All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge.*

I piatti e gli ingredienti, possono variare a seconda della stagionalità  
*The dishes and ingredients may change depending on the seasonality.*

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.*