

BVLGARI
IL RISTORANTE
NIKO ROMITO

"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, Head Chef at Ristorante Reale, Three Michelin Stars



ASSAGGI
TO SHARE

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (per due persone)
Selection of Italian specialties (for two persons)
74

Carpaccio di filetto di Montbéliard marinato alle erbe
Herbs marinated beef carpaccio from Montbéliard
36


Polpette di vitello e pesto di basilico
Milk-fed Veal meatballs with basil pesto
21

Calamaro fondente e prezzemolo
Squid with parsley sauce
28

Carpaccio di polpo, mela, sedano e capperi
Octopus carpaccio with apple, celery and capers
26

Carpaccio di ricciola, limone e peperoncino
Yellowtail carpaccio, lemon and red pepper
32

ANTIPASTI
STARTERS

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza 
Glazed escarole, pine nuts cream, cherry tomatoes and mesclun
29

Anguria, pomodori, ricotta piastrata e olive taggiasche
Watermelon, tomatoes, grilled ricotta cheese and taggiasche olives
28


Scampi, pepe rosa, prezzemolo e limone
Scampi, pink pepper, parsley and lemon
64

Insalata tiepida di astice bretone, zucchine, pepe rosa e misticanza
Warm Brittany lobster salad with zucchini, wild greens and pink pepper
52

Ventresca di tonno arrostita con zucchine alla scapece
Roasted tuna belly with fried zucchini, vinegar and mint
38


Vitello tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce
34

PRIMI PIATTI
PASTA & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro 
Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce
34

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns
56

Spaghettono con vongole veraci del Mediterraneo, bottarga di tonno e maggiorana
Spaghettono pasta with Mediterranean Clams, tuna roe and marjoram
48

Tortelli di ricotta affumicata con zucchine, menta e salsa  di Parmigiano Reggiano
Smoked ricotta tortelli with zucchini, mint and Parmigiano Reggiano sauce
36

Tagliolini freddi con scampi, caviale Baeri e mandorla
Cold handmade tagliolini with scampi, Baeri caviar and almond
52

Lasagna con fagiolini, bieta e salsa di burrata
Lasagna with green bean, chards and burrata
36

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto
38

SECONDI PIATTI

MAINS

Rombo glassato con zucchine

Glazed turbot with zucchini

56

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate

Black cod with spiced tomato and potato cream

52

Scorfano al vapore con guazzetto di frutti di mare e limone

Steamed redfish with seafood stew and lemon

58

Pescato del giorno al forno con basilico, fagiolini, pinoli e patate (minimo 2/4 persone)
Catch of the day with basil, green beans, pine nuts and potatoes (2/4 persons minimum)

148

Cotoletta di vitello alla Milanese

Milk-fed veal Milanese style

72

Maialino croccante con salsa all'arancia

Crispy suckling pig with orange caramel sauce

54

Tagliata di filetto di manzo di Montbéliard al rosmarino

Sliced Montbéliard beef fillet with rosemary

56

Vitello fondente con salsa alla mandorla e pesto mediterraneo

Milk-fed Veal, almond sauce and Mediterranean pesto

50

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive ✓

Glazed eggplant, tomato, basil, capers and olives

38

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta

All main courses come with a side dish of your choice

Patate arrosto ✓

Roasted baby potatoes

9

Melanzana in agrodolce ✓

Sweet and sour eggplant

9

Misticanza con vinaigrette alla mandorla ✓

Mixed leaves salad with almond vinaigrette

9

Insalata di pomodori e basilico ✓

Tomatoes and basil salad

9

Fagiolini al vapore con olio extravergine di oliva e limone ✓

Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon

9

MENU CONDIVISIONE
SHARING MENU

*(For the entire party)
(From two persons on)*

130 euros per person

Antipasto all'italiana
Selection of Italian specialties

*

Tortelli di ricotta affumicata con zucchine, menta e salsa di Parmigiano Reggiano
Smoked ricotta tortelli with zucchini, mint and Parmigiano Reggiano sauce

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk-fed veal Milanese style

Accompagnato da
Served with

Insalata di pomodori e basilico
Tomatoes and basil salad

Melanzana in agrodolce
Sweet and sour eggplant

*

Tiramisù
Tiramisu


CON ABBINAMENTO VINI IN 5 SERVIZI
WITH WINE PAIRING IN 5 SERVICES

CLASSICO : 90 euro per persona
CLASSIC : 90 euros per person

D'ECCEZIONE : 140 euro per persona
PRESTIGE : 140 euros per person

Prices incl. VAT

No smoking or vaping inside the restaurant, bar and lounge.

 Vegan.

Our meats are of French, German and Belgian origin.

Our fish are of French and Spanish origin.

The list of our allergens is available on request.

Thank you for informing us about your allergies when you place your order so can guide you towards the best choice.