

BVLGARI
IL RISTORANTE
NIKO ROMITO

“Per questo progetto creato per Bulgari, 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 aggiornata 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.”

Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2** Michelin, Bulgari Resort Dubai

“Created for Bulgari 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
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2** Michelin, Bulgari Resort Dubai

LA DEGUSTAZIONE

Uovo in camicia con asparagi e caviale Oscietra
Poached egg, asparagus and Oscietra caviar

**

Seppioline arrostate, piselli, cipollotti e peperoncino
Roasted cuttlefishes, peas, spring onions and chili

**

Spaghetti e pomodoro ✓
Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce

**

Asparagi, orzo, arachidi e pepe rosa ✓
Asparagus, barley, peanuts and pink pepper

**

Cannelloni con ragù di vitello, Provolone del Monaco, alloro e pepe nero
Homemade cannelloni with veal ragù, Provolone del Monaco, bay leaves and black pepper

**

Rana pescatrice alla brace con rosmarino e olive nere
Charcoal roasted monkfish with rosemary and black olives

**

Agnello, salsa all'uovo, Pecorino Romano e cicoria
Lamb, egg sauce, Pecorino Romano cheese and chicory

**

Riso, vaniglia e fragole marinate (A)
Rice, vanilla and marinated strawberries
تحتوي على الكحول

1150

Per person

**

5000

Exclusive Wine Pairing

(A) Alcohol
تحتوي على الكحول

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
This menu has to be ordered for the entire table

Tutti i prezzi sono in AED ed includono il 10% di servizio, 7% di tasse municipali e 5% VAT
All prices are in AED inclusive of 10% service charge, 7% municipality fees and 5% VAT