

# 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*





MENU CONDIVISIONE  
*SHARING MENU*

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

115 euros per person

Antipasto all'italiana  
*Selection of Italian specialties*

\*

Tortelli di panzanella, crema di burrata e basilico  
*Homemade panzanella tortelli with burrata cream and basil*

\*

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

Accompagnato da  
*Served with*

Insalata di pomodori e basilico  
*Tomato salad and basil*

Fagiolini al vapore con olio extra vergine di oliva e limone  
*Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon*

\*

Tiramisu  
*Tiramisu*

## A LA CARTE

Antipasto all'italiana (per 2 persone)  
*Selection of Italian specialties (for 2 peoples)*  
64

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive ✓  
*Glazed eggplant, tomato, basil, capers and olives*  
30

Carpaccio di filetto marinato alle erbe  
*Herbs marinated beef carpaccio*  
33

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

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi  
*Roasted tuna belly, fennel and citrus salad*  
35

Insalata di astice, zucchine, misticanza e pepe rosa  
*Lobster salad, zucchini, wild greens and pink pepper*  
58

Vitello tonnato  
*Milk-fed veal with tuna sauce*  
32

Granchio Reale con caviale Baeri e patata  
*King crab with Baeri caviar and potato*  
88

\*

Spaghetti e pomodoro ✓  
*Spaghetti and tomato*  
30

Tagliolini con cozze, pomodoro arrosto, maggiorana e pompelmo  
*Homemade tagliolini with mussels, roasted tomatoes, majoram and grapefruit*  
39

Tortelli di panzanella, crema di burrata e basilico  
*Homemade panzanella tortelli with burrata cream and basil*  
36

Linguina di semola, aragosta e gamberi rossi  
*Linguine with lobster and red prawns*  
58

Tubettoni con zucchine, menta e Parmigiano Reggiano  
*Tubettoni pasta with zucchini, mint and Parmesan*  
32

Risotto alla Milanese  
*Milanese style risotto*  
38

Terrina con zucchine e bietole, salsa di caprino morbido  
*Zucchini and chard lasagne, goat cheese sauce*  
36

Pescato del giorno al forno con basilico, fagiolini, pinoli e patate (min 2/4 persone)  
*Catch of the day with basil, green beans, pine nuts and potatoes (2/4 guest minimum)*  
145

Spigola al vapore con lattuga, capperi e limone  
*Steamed seabass with capers, lettuce and lemon*  
58

Merluzzo al vapore peperone arrostito, spinacino  
*Steamed cod with roasted pepper, baby spinach*  
54

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive  
*Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives*  
40

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style*  
72

Pollo alla diavola con olive, capperi e pomodoro  
*Chicken "Alla Diavola" with olives, capers and tomato*  
54

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*  
56

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino  
*Sliced beef fillet with rosemary*  
58

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta  
*All main courses come with one side dish of your choice*

Patate arrosto ✓  
*Roasted baby potatoes*  
9

Fagiolini al vapore con olio extra vergine di oliva e limone ✓  
*Steamed green beans with extravirgin olive oil and lemon*  
9

Misticanza con vinaigrette ala mandorla ✓  
*Mixed leaves salad with almond vinaigrette*  
9

Insalata di pomodori e basilico ✓  
*Tomato salad and basil*  
9

Melanzana in agrodolce ✓  
*Sweet and sour eggplant*  
9

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.