

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

Proposition I

130€ per person

Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza ✓
Glazed lettuce, pine nut cream, cherry tomatoes and mesclun

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk-fed veal Milanese style

accompagnato da
served with

Misticanza con vinaigrette alle mandorle ✓
Mesclun with almond vinaigrette

Patate arrosto ✓
Roasted baby potatoes

*

Tiramisù
Tiramisu

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

Proposition II

160€ per person

Insalata di astice, zucchine,
misticanza e pepe rosa

Lobster salad with zucchini, wild greens and pink pepper

*

Cannellone con ragù di vitello, Provolone del Monaco, alloro e pepe nero

*Handmade cannelloni with veal ragù, Provolone del Monaco,
alloro e pepe nero*

*

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate

Black cod with spiced tomato and potato cream

accompagnato da

served with

Fagiolini al vapore con olio extravergine di oliva e limone 

Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon

*

Cremoso al cioccolato, pralinato di mandorle e sorbetto al cacao

Chocolate mousse, almond praliné and cocoa sorbet

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

Proposition III

220€ per person

Carpaccio di ricciola, cipolla di Tropea, origano e capperi
Amberjack carpaccio with Tropea red onion, oregano and capers

*

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

*

Risotto alla milanese
Milanese style risotto

*

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

*

Maiolino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce

accompagnato da
served with

Purè di patate
Mashed potatoes

*

Fragole, sorbetto alle erbe aromatiche e miele di acacia
Strawberries, aromatic herb sorbet and acacia honey