

NIKO ROMITO - BVLGARI

“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, perchè un ingrediente valorizzato è per forza “bello”.

Sono piatti preziosi anche all'aspetto, in parte perchè lo sono gli ingredienti, in parte perchè 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, Chef Patron Ristorante Reale, 3**** Michelin



Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi
Prices in Euro, VAT and service included

MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties

Tortelli di rombo con capperi e limone
Homemade turbot tortelli with capers and lemon

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

Cotoletta di vitello alla Milanese
Italian milk fed veal Milanese style

Tiramisù
Tiramisù

120 per persona

Abbinamento vini o cocktail
Including wine or mixologist pairing

170 per persona

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

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

À LA CARTE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
70

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano
Roasted carrot and beetroot salad, parsley sauce, almond and horseradish
25

Crema di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse con asparagi, piselli e spinaci
Parmigiano Vacche Rosse cream with asparagus, peas and spinaches
30

Granchio Reale con caviale Oscietra e patate
King Crab with Oscietra caviar and potatoes
80

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted bluefin tuna belly, fennel and citrus salad
45

Gamberi rossi, seppie, cozze e vongole in salsa di mare
Red prawns, cuttlefish, mussels and clams with sea sauce
42

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce
30



Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato
22

Tagliolini all'uovo con ricci di mare
Tagliolini with sea urchins
45

Tortelli di rombo con capperi e limone
Homemade turbot tortelli with capers and lemon
36

Linguine di semola con aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns
50

Tubettoni con piselli e Parmigiano Reggiano
Tubettoni pasta with fresh peas and Parmigiano Reggiano
32

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto
38

Lasagna vegetariana
Vegetable lasagna and Parmesan sauce
32

À LA CARTE

Pescato del giorno al forno con olive, capperi, patate e pomodoro (min 2/4 persone)
Catch of the day with olives, capers, potatoes and tomato (min 2/4 people)
150

Spigola al vapore con lattuga, capperi e limone
Steamed seabass with capers, lettuce and lemon
46

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla, ricci di mare e prezzemolo
Black cod with almond sauce, sea urchins and parsley
48

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives
44

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
46

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
46

Arrosto di agnello glassato con verdure di stagione
Glazed lamb roast with seasonal vegetables
46

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino
Beef tenderloin with rosemary
48

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
All main courses come with two choices of side dishes

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Insalata di pomodori e basilico
Tomatoes and basil salad

Misticanza con vinaigrette alla mandorla
Mixed leaves salad with almond vinaigrette

Asparagi al rosmarino
Asparagus and rosemary

Scarola con capperi e olive
Escarole with capers and olives



In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.



In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.
Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

- Calamaretti / *Baby squids*
- Gamberi rossi / *Red prawns*
 - Spigola / *Seabass*
 - Orata / *Seabream*
 - Seppie / *Cuttlefish*
- Granchio reale / *King crab*
 - Aragosta / *Lobster*
- Ricci di mare / *Sea urchins*
 - Rombo / *Turbot*
 - Merluzzo / *Black cod*
 - Maialino / *Suckling pig*
 - Agnello / *Lamb*
- Centrifuga di sedano / *Celery centrifuge*
- Centrifuga di carote / *Carrot centrifuge*
- Centrifuga di cipolle / *Onion centrifuge*
- Pane Niko Romito / *Niko Romito bread*