

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 2 people)
70

Asparagi verdi, limone e Parmigiano Reggiano
Green asparagus, lemon and Parmigiano Reggiano
23

Polpette di vitello e salsa verde
Veal meatballs with parsley sauce
20

Polpo alla Luciana
Octopus with tomato, olive and caper sauce
26

Palamita marinata, aceto balsamico e rafano
Marinated bonito, balsamic vinegar and horseradish
29

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

ANTIPASTI
STARTERS

Vitello tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce
32

Carpaccio di filetto Simmental marinato alle erbe
Herbs marinated Simmenthal beef carpaccio
33


Seppioline arrostate con piselli, cipollotti e peperoncino
Roasted cuttlefishes with peas, spring onions and chili
35

Crema di Parmigiano Reggiano con verdure di primavera
Parmigiano Reggiano cream with spring vegetables
34

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted tuna belly, fennel and citrus salad
36

Insalata tiepida di granchio reale, fave e caviale Oscietra
Warm king crab salad, fava beans and Oscietra caviar
52

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
58

Fusilloni con vongole veraci del Mediterraneo e bottarga
Fusilloni pasta with Mediterranean clams and mullet roe
47

Ravioli di manzo con salsa di asparagi
Handmade beef ravioli with asparagus sauce
38

Anelli di pasta all'uovo con bietole, ricotta e salsa di robiola di Roccaverano
Egg pasta rings stuffed with chards and ricotta, goat cheese sauce
32

Lasagna con asparagi, piselli, spinaci e salsa di Parmigiano Reggiano
Vegetable lasagna with asparagus, peas, spinach and Parmigiano Reggiano sauce
36

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto
38

SECONDI PIATTI

MAINS

Rombo con asparagi, cipollotti e glassa di friggitelli
Turbot with asparagus, spring onions and friggitelli glaze
49

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Black cod with spiced tomato and potato cream
52

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

Pescato del giorno in crosta di pane con asparagi, patate e salmoriglio (per 2-4 persone)
Catch of the day baked in bread crust with asparagus, potatoes and parsley and lemon sauce (for 2-4 people)
145

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
72

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

Tagliata di filetto di manzo di Montbéliard al rosmarino
Sliced Montbéliard beef fillet with rosemary
62

Arrosto di agnello glassato con agretti aglio, olio e peperoncino
Roasted glazed lamb and sautéed agretti with garlic, chili and extra virgin olive oil
58

Porchetta alle erbe, salsa alla mela con asparagi e patate novelle (per 2-4 persone)
Pork belly roast with herbs and apple sauce, with asparagus and roasted baby potatoes (for 2-4 people)
112

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
All main courses come with two sides dish of your choice

Patate arrosto ✓
Roasted baby potatoes
9

Carote glassate ✓
Glazed carrots
9

Misticanza, rapanelli, olio e limone ✓
Mixed leaves salad with radishes, extra virgin olive oil and lemon
9

Asparagi verdi e rosmarino ✓
Green asparagus and rosemary
9

Bieta al vapore con olio extravergine di oliva e limone ✓
Steamed chards with extra virgin olive oil and lemon
9

MENU CONDIVISIONE
SHARING MENU

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

120 euros per person

Antipasto all'italiana
Selection of Italian specialties


*

Ravioli di manzo con salsa di asparagi
Handmade beef ravioli with asparagus sauce

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk-fed veal Milanese style

Accompagnato da
Served with

Patate arrosto 
Roasted baby potatoes

Carote glassate
Glazed carrots

*

Tiramisù
Tiramisu

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

80 euros per persona
80 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.