

# BVLGARI

## IL RISTORANTE

NIKOROMITO

“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 esplode. 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



# MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'italiana  
*A selection of Italian specialties*

Ravioli di patate con salsa di polpo alla Luciana  
*Potato ravioli with octopus sauce Luciana style*

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*

Abbinamento vini o cocktail  
*Including wine or mixologist pairing*

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.

# MENU TARTUFO

Uovo morbido, patata e tartufo bianco  
*Poached egg, potato foam and white truffle*

Spigola con tartufo bianco e succo di spigola  
*Seabass with white truffle and seabass sauce*

Tagliolini con emulsione di burro, uovo e tartufo bianco  
*Handmade tagliolini with butter emulsion, egg and white truffle*

Filetto di manzo fondente con gel di funghi e tartufo bianco  
*Beef tenderloin with mushroom gel and white truffle*

Cre moso alla mandorla con cachi, pane speziato e tartufo bianco  
*Almond mousse with persimmons, spiced bread and white truffle*

Menù degustazione

Abbinamento vini  
*Including wine pairing*

Tartufo bianco al grammo  
*White truffle by gram*

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 (min 2 persone)  
*A selection of Italian specialties (min 2 people)*

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano ✓  
*Roasted carrots and beetroots salad with parsley sauce, almond and horseradish*

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano  
*Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano*

Vitello tonnato  
*Milk fed veal with tuna sauce*

Ventresca di tonno del mediterraneo, fagioli Borlotti e cipolla rossa in agrodolce  
*Bluefin Mediterranean tuna belly, Borlotti beans and sweet and sour red onion*

Uovo biologico in camicia, crema di cavolfiore, caviale Oscietra e dragoncello  
*Organic poached egg, cauliflower cream, Oscietra caviar and tarragon*

Insalata di astice, sedano rapa, misticanza e pepe rosa  
*Lobster salad, celeriac, wild greens and pink pepper*

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

Spaghetti e pomodoro ✓  
*Spaghetti and tomato*

Tubettoni con cavolfiore e Parmigiano Reggiano  
*Tubettoni with cauliflower and Parmigiano Reggiano*

Lasagna con ragù leggero di vitello  
*Lasagna with soft veal ragù and tomato*

Risotto alla Milanese  
*Milanese style risotto*

Ravioli di patate con salsa di polpo alla Luciana  
*Potato ravioli with octopus sauce Luciana style*

Spaghettone con scampi, manteca, acciughe e maggiorana  
*Spaghettone with langoustines, "manteca" butter, anchovies and marjoram*

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

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

Pescato del giorno del mediterraneo in crosta di sale (min 2/4 persone)  
*Mediterranean catch of the day in salt crust (min 2/4 people)*

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

Rombo in guazzetto di funghi  
*Turbot with stewed mushrooms*

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

Agnello, crema di patate arrosto, senape e pepe nero  
*Lamb, roasted potatoes cream, mustard cream and black pepper*

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

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

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

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*

Misticanza con vinaigrette alla mandorla ✓  
*Mixed leaves salad with almond vinaigrette*

Funghi trifolati ✓  
*Sautéed mushrooms*

Spinaci con aglio, olio e peperoncino ✓  
*Spinach with garlic, olive oil and chili pepper*

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.

# DESSERT

Gelato di ricotta di bufala, aceto balsamico e more  
*Ricotta cheese ice cream, balsamic vinegar and blackberries*

Caprese  
*Chocolate and almond cake, cocoa sorbet and chocolate sauce*

Crostatina di mela  
*Apple tart*

Affogato al caffè  
*Vanilla ice cream and hot espresso coffee*

Tiramisù  
*Tiramisù*

Cre moso alla mandorla con cachi, pane speziato e tartufo bianco  
*Almond mousse with persimmons, spiced bread and white truffle*

Sorbetti e gelati ✓  
*Sorbets and ice creams*

Selezione di formaggi italiani  
*Italian cheese selection*

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.*

- Calamaretto / *Squid*
  - Tonno / *Tuna*
  - Triglie / *Red mullets*
- Gamberi rossi / *Red prawns*
  - Branzino / *Seabass*
  - Merluzzo / *Cod*
  - Aragosta / *Lobster*
  - Rombo / *Turbot*
- Ricciola / *Amberjack*
  - Agnello / *Lamb*
  - Pollo / *Chicken*
- Maialino / *Suckling pig*
- Vitello / *Milk fed veal*
- Pane Niko Romito / *Niko Romito bread*
- Bomba Niko Romito / *Bomba Niko Romito*