

# 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.”

Il tipo di cucina che mi piacerebbe mangiare quando sono fuori casa, il mio "ideale" di cucina italiana".

Niko Romito, Head Chef del Ristorante Reale, Tre Stelle Michelin



*« 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

(For the entire party)

Antipasto all' italiana  
*A selection of Italian specialties*

\*

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

\*

Rombo in guazzetto di funghi  
*Turbot with stewed mushrooms*

\*

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

\*

Tiramisù  
*Tiramisù*

140  
per persona  
*per person*

200  
Con abbinamento vini  
*With wine pairing*

Acqua e caffè inclusi  
*Water and coffee included*

## A LA CARTE

Antipasto all' italiana (minimo per 2 persone)  
*A selection of Italian specialties (minimum for 2)*  
40 p.p.

Insalata di tuberì, salsa verde, mandorla e rafano   
*Roasted carrots and beetroots salad with parsley sauce, almond and horseradish*  
26

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano  
*Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano*  
30

Ventresca di tonno, fagioli borlotti e cipolla rossa in agrodolce  
*Tuna belly, borlotti beans and sweet and sour red onion*  
45

Insalata di astice, sedano rapa, misticanza e pepe rosa  
*Lobster salad, celeriac, wild greens and pink pepper*  
65

Uovo in camicia, crema di cavolfiore, caviale Oscietra e drangoncello  
*Poached egg, cauliflower cream, Oscietra caviar and tarragon*  
50

Vitello tonnato  
*Italian milk fed veal with tuna sauce*  
30

## A LA CARTE

Spaghetti e pomodoro   
*Spaghetti and tomato*  
22

Spaghettoni, scampi, manteca, acciughe e maggiorana  
*Spaghettoni with langoustines, manteca butter, anchovies and marjoram*  
42

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi  
*Linguine pasta with lobster and red prawns*  
50

Ravioli di patate con salsa di polpo alla Luciana  
*Potato ravioli with octopus sauce Luciana style*  
34

Risotto alla Milanese  
*Milanese style risotto*  
38

Tubettoni con cavolfiore e Parmigiano Reggiano  
*Tubettoni with cauliflower and Parmigiano Reggiano*  
32

Terrina ai funghi, tartufo nero e salsa di Parmigiano Reggiano,  
*Lasagne with mushrooms, black truffle and Parmigiano Reggiano sauce*  
38

## A LA CARTE

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

40

Rombo in guazzetto di funghi  
*Turbot with stewed mushrooms*

46

Trota, mandorla, fichi e alloro  
*Trout, almond, figs and bay leaf*

48

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

50

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

46

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

48

Cavolfiore gratinato e nocciole   
*Gratiné cauliflower and hazelnuts*

26

Tutti i secondi piatti sono serviti con due contorni a scelta  
*All main courses come with a choice of two side dishes*

Patate arrosto   
*Roasted baby potatoes*

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

Carciofi arrosto al rosmarino   
*Roasted artichokes and rosemary*

Spinaci aglio, olio e peperoncino   
*Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili*

Piatto vegano 

Vegan

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.  
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.

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
- Scampo / Langoustine
  - Polpo / Octopus
- Gamberi rossi / Red prawns
- Pane Niko Romito / Niko Romito bread