

“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 flavor builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights color 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 World's 50 Best Restaurants

MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties
Ca' del Bosco, Cuvée Prestige Brut Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy NV

Tortellini di baccalà con salsa di baccalà e capperi
Handmade codfish tortellini with codfish sauce and capers
Vie di Romans, 'Dolée' Friuli Isonzo, Friuli-Venezia Giulia, Italy 2019

Tagliata di controfiletto Wagyu M8 alle erbe
Grilled Australian M8 Wagyu sirloin steak with herbs
Frescobaldi, Castelgiocondo Lamaione Toscana IGT, Toscana, Italy 2016

Indivia stufata alle erbe Mediterranee / Zucca in agrodolce, salvia e peperoncino / Funghi trifolati
Marinated endive with Mediterranean herbs / Sweet and sour
pumpkin, sage and red chili / Sautéed mushrooms

Cremoso al miele, pere e zenzero
Honey mousse, pears and ginger
Donnafugata, Ben Rye, Passito di Pantelleria DOC, Sicilia, Italy 2017

1950

per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing

2750

per person

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

MENU DEGUSTAZIONE

Zuppa di astice e caviale Oscietra
Blue lobster soup and Oscietra caviar
Veuve Clicquot, Rosé, Reims, Champagne, France NV

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano
Roasted carrot and beetroot salad with parsley sauce and horseradish
Vie di Romans, 'Dolée' Friuli Isonzo, Friuli-Venezia Giulia, Italy 2019

Vitello Tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce
Zind Humbrecht, Rotenberg Pinot Gris, Alsace, France 2017

Fettucelle al ragout di anatra, uovo, Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Fettucelle pasta with duck ragout, egg, Parmigiano Reggiano cheese and black truffle
Robert Sirugue, Bourgogne Rouge, Burgundy, France 2018

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo
Roasted sole with white wine sauce and parsley
Domaine Alain Chavy, Puligny Montrachet, Burgundy, France 2017

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde
Beef tenderloin with green peppercorn sauce
Dal Forno Romano, Valpolicella, Veneto, Italy 2013

Declinazione agli agrumi
Limoncello sorbet with citrus and campari
Inniskillin, Gold Label Oak Aged Icewine, Niagara Peninsula, Canada 2018

2300

per person

Con abbinamento vini

Including wine pairing

3700

per person

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

À LA CARTE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties
700

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano
Roasted carrot and beetroot salad with parsley sauce and horseradish
340

Scampo arrosto con puré di patate piccanti
Roasted langoustines with spicy potato purée
620

Zuppa di astice e caviale Oscietra
Blue lobster soup and Oscietra caviar
990

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted tuna belly, fennel salad and citrus
610

Vitello Tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce
400

Carpaccio di filetto marinato alle erbe
Herb marinated beef carpaccio
450

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato
300

Tortelli di spinaci ed emulsione di burro
Handmade tortelli with ricotta, spinach and butter emulsion
350

Fettucelle al ragout di anatra, uovo, Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Fettucelle pasta with duck ragout, egg, Parmigiano Reggiano cheese and black truffle
590

Linguina di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns
720

Zuppa di funghi con legumi e castagne
Mushroom soup with legumes and chestnuts
350

Risotto alla marinara
Seafood risotto marinara style
690

Tortellini di baccalà con salsa di baccalà e capperi
Handmade codfish tortellini with codfish sauce and capers
490

La Lasagna
Lasagna with soft veal ragout and tomato
450

All price includes tax and service fee

À LA CARTE

Pescato del giorno in crosta di sale (per 2/4 persone)
Catch of the day baked in salt crust (for 2/4 guests)
1250

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla e caviale Oscietra
Black cod with almond sauce and Oscietra caviar
800

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo
Roasted sole with white wine sauce and parsley
700

Tagliata di controfiletto Wagyu M8 alle erbe
Grilled Australian M8 Wagyu sirloin steak with herbs
1400

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde
Beef tenderloin with green peppercorn sauce
1000

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
640

Arrosto di agnello glassato con funghi speziati
Glazed roast lamb with spiced mushroom
650

All main courses come with a choice of two side dishes

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

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

Indivia marinata alle erbe Mediterranee
Marinated endive with Mediterranean herbs

Zucca in agrodolce, salvia e peperoncino
Sweet and sour pumpkin, sage and red chili

Funghi trifolati
Sautéed mushrooms

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement