

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.”

« L'idée de créer mon propre code intransigeant de la grande cuisine italienne contemporaine me fascine, et la possibilité de le voir se répandre m'intrigue.

Une anthologie mise à jour des grands classiques italiens, liée aux concepts de présentation et de service de notre tradition.

Des ingrédients sophistiqués, encore améliorés par une touche de simplicité. Des ingrédients humbles, ennoblis par la technique.

Je vise des plats nets et légers, où la saveur monte puis explose, et où l'agrément reste central, alors que notre approche de la transformation des ingrédients préserve les textures et met en valeur les couleurs et les transparences.

Le genre de cuisine que j'aimerais déguster quand je suis loin de chez moi, mon "idéal" de la cuisine italienne. »

Niko Romito, Head Chef at Ristorante Reale, 3*** Michelin Stars



LE NOSTRE SUGGERZIONI DI ABBINAMENTO

NOS SUGGESTIONS D'ACCORDS

*Per accompagnare il Menu Degustazione
En accompagnement du Menu Degustazione*

ABBINAMENTO CLASSICO « VINI e CREAZIONI » IN 6 SERVIZI **ACCORD METS- «VINS ET CREATIONS» CLASSIQUE EN 6 SERVICES**

Un percorso in sei sequenze: cinque assaggi di vini selezionati e una raffinata creazione di mixologia, pensati per accompagnare ogni piatto del menu.

Un parcours en six séquences : cinq dégustations de vins choisis avec soin et une création de mixologie raffinée, imaginées pour sublimer chaque plat du menu.

90 euros par personne

*

ABBINAMENTO PRESTIGE « VINI e CREAZIONI » IN 6 SERVIZI **ACCORD METS- «VINS ET CREATIONS» PRESTIGE EN 6 SERVICES**

Un percorso prestige in sei sequenze: cinque assaggi di vini d'eccellenza e un'esclusiva creazione di mixologia, pensati per accompagnare ogni piatto del menu.

Un parcours prestige en six séquences : cinq dégustations de vins d'exception et une création exclusive de mixologie, imaginées pour sublimer chaque plat du menu.

150 euros par personne

*

ABBINAMENTO SENZA ALCOL IN 5 SERVIZI **ACCORD METS & CREATIONS SANS ALCOOL EN 5 SERVICES**

Un'esperienza in cinque sequenze, che unisce vini analcolici e una creazione delicata, offrendo tutta la ricchezza degli abbinamenti senza la presenza di alcol.

Une expérience en cinq séquences, alliant vins sans alcool et une création délicate, offrant toute la richesse des accords sans la présence d'alcool.

55 euros par personne

MENU DEGUSTAZIONE MENU DEGUSTATION

Pour l'ensemble de la table

180 euros par personne

Insalata di astice , zucchine, pepe rosa e misticanza
Salade de homard aux courgettes, aux jeunes pousses sauvages et au poivre rose

*

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive ✓
Aubergine glacée, tomate, basilic, câpres et olives

*

Capellini con ragù di triglia e finocchietto
Capellini à la sauce rouget et au fenouil sauvage

*

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Calmars rôtis à la sauce aux carottes, au vinaigre et aux olives

*

Filetto di manzo al pepe verde
Filet de bœuf à la sauce au poivre vert

*

Gelato al fior di latte, mandorla e ciliegie
Glace au fior di latte, amande et cerises



ANTIPASTI ENTRÉES

Antipasti all'italiana (per due persone)
Antipasti à l'italienne (pour deux personnes)
80

Insalata tiepida di astice bretone, zucchine, pepe rosa e misticanza
Salade de homard aux courgettes, aux jeunes pousses sauvages et au poivre rose
58

Carpaccio di filetto di Simmental marinato alle erbe
Carpaccio de filet de bœuf Simmental mariné aux herbes
38

Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza ✓
Laitue glacée, crème de pignons, tomates séchées et mesclun
36

Carpaccio di ricciola, cipolla di Tropea, origano e capperi
Carpaccio de sérieole, oignon de Tropea, origan et câpres
41

Vitello tonnato
Vitello tonnato
36

PRIMI PIATTI

PASTA & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro 

Spaghetti sauce tomate signature Niko Romito

36

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi

Linguine aux langoustes et gambas rouges

58

Capellini con ragù di triglia e finocchietto

Capellini à la sauce rouget et au fenouil sauvage

40

Tortelli di panzanella, crema di burrata e basilico

Tortelli maison à la panzanella, crème de burrata et basilic

39

Cannellone con ragù di vitello, Provolone del Monaco, alloro e pepe nero

Cannelloni au ragoût de veau, provolone del Monaco, laurier et poivre noir

42

Risotto alla milanese

Risotto à la milanaise

42

SECONDI PIATTI PLATS

Pescato del giorno al forno con basilico, fagiolini, pinoli e patate (min 2/4 persone)
Poisson du jour au basilic, haricots verts, pignons de pin et pommes de terre (minimum 2/4 personnes)
155

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Calamars rôtis à la sauce aux carottes, au vinaigre et aux olives
48

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Morue charbonnière, tomates épicées et crème de pommes de terre
56

Cotoletta di vitello alla Milanese
Côte de veau à la Milanaise
74

Maialino croccante con salsa all'arancia
Cochon de lait croustillant et sauce caramel à l'orange
58

Pollo alla cacciatora
Volaille à la cacciatora accompagnée de pommes de terre, tomates, romarin et olives noires
54

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive ✓
Aubergine glacée, tomate, basilic, câpres et olives
39

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta
Tous les plats principaux sont servis d'un accompagnement de votre choix

Patate arrosto ✓
Pommes de terre grenailles rôties
12

Insalata di pomodori e basilico ✓
Salade de tomates et basilic
12

Fagiolini al vapore con olio extravergine di oliva e limone ✓
Haricots verts cuits à la vapeur, à l'huile d'olive extra vierge et au citron
12

Zucchine alla scapece ✓
Courgettes à la scapece
12

Prix net, TTC service compris.

Le registre des allergènes présents dans nos plats est
à votre disposition en salle.
Nos viandes sont d'origine française, allemande et belge.
✔ Vegan.

Merci de bien vouloir nous informer de vos allergies à la prise de
commande afin de vous orienter vers le meilleur choix.
Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur du
restaurant, bar et lounge.