

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante – Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto — della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all’equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l’essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

« Pour ce projet, créé avec Bvlgari, j’ai imaginé une cuisine italienne authentique et contemporaine, capable de raconter la richesse et la diversité de notre patrimoine gastronomique.

Il Ristorante – Niko Romito réinterprète la tradition à travers un profond travail de recherche, où la créativité et la technique sont toujours au service du goût, dans son expression la plus pure et la plus intense. Une cuisine attentive à l’équilibre des saveurs, à la précision des textures et à la légèreté.

Je souhaite que chaque convive qui s’installe à cette table vive l’essence de la culture italienne : retrouver des parfums familiers, en découvrir de nouveaux et s’émerveiller. »

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



NOTRE SELECTION DES BULLES

	15cl	BTL
Moët & Chandon, "Grand Vintage" 2016 (Magnum)	34 €	335 €
Moët & Chandon, "Grand Vintage" Rosé 2012 (Magnum)	36 €	355 €
Moët & Chandon, "Collection Impériale Création N°1"		390 €
Moët & Chandon, "Grand Vintage" Brut 2016		165 €
Moët & Chandon, "Grand Vintage" Rosé 2016		165 €
Dom Pérignon "Vintage" 2017	68 €	610 €
Dom Pérignon "P2" 2008		1050 €
Ruinart, Blanc de Blancs	46 €	290 €
Ruinart, "R de Ruinart"		170 €
Ruinart, Rosé		260 €
Krug, "Grande Cuvée Édition 173ème"		710 €
Armand de Brignac, "Brut Gold"		750 €
Brimoncourt, Extra Brut S.A.		125 €
Bollinger, "Spécial Cuvée" S.A.		175 €
Bollinger, "La Grande Année" 2018		360 €
Agrapart Avize, "Atoma P22" Blanc de Blancs Brut Nature		220 €
Mouzon Leroux, "L'Ascendant" Extra Brut Solera		145 €
J.M. Goulard "Special Club" 2015		130 €
Chartogne-Taillet, "Sainte Anne" Extra Brut S.A.		130 €
J.L. Vergnon, "Conversation" Grand Cru Blanc de Blancs S.A.		100 €
Nicolas Maillart, "Mont Martin" 2017		175 €
Franck Pascal, "Quinte Essence" Extra Brut 2010		210 €

SPARKLING TEA

Copenhagen Sparkling Tea, Cuvée BLA	20 €	90 €
Copenhagen Sparkling Tea, Cuvée LYSEROD Rosé	20 €	90 €

VINS 0% ALCOOL

French Bloom, Le Blanc 0.0% Alcohol	22 €	120 €
French Bloom, Le Rosé 0.0% Alcohol		120 €
French Bloom, Blanc des Blancs 2022 0.0% Alcohol		190 €

LES INCONTOURNABLES DU BRUNCH

Mimosa	35 €
Bellini	35 €
Bloody Mary	35 €
Spritz	35 €

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

BRUNCH ALL'ITALIANA

avec une boisson chaude, un jus frais au choix et eaux inclus

155€

avec une coupe de Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2016 (Magnum)

180€

Uova cucinate al momento, secondo le vostre preferenze

Œufs cuisinés à la minute, selon vos préférences



Selezione di antipasti italiani dal buffet

Assortiment d'antipasti proposé au buffet



Pasta di stagione, servita al tavolo

Inspiration de pâtes du moment, servie à table



Pesce del momento, servito al piatto

Pêche du jour servi à l'assiette

Taglio di carne selezionato dallo chef

Spécialité de viande, servi à table



Il tavolo dei dolci

La table des desserts



BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

LES BOISSONS CHAUDES ☘

CAFÉS

Espresso	Café latte
Café américain	Cappuccino
Café crème	Double espresso
Café macchiato	Café filtre

THÉS NOIRS ☘

*English breakfast, Earl grey, Darjeeling, Oolong caramel,
Smokey Lapsang, Quatre fruits rouges*

THÉS VERTS ☘

Green Sencha, Thé Vert Oriental, Thé à la menthe, Matcha, Jasmin

INFUSIONS ☘

*Camomille, Menthe poivrée, Verveine, Tilleul, Tisane du Berger,
Tisane aromatisée des merveilles, Rooibos Citrus*

JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS ☘

Orange & pamplemousse

SUPER GREEN

Ananas, épinard, fenouil, céleri, concombre et pomme

RED HARVEST

Pomme, carotte, betterave, citron et gingembre

GOLDEN ROOT

Carotte, orange, citron et gingembre

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.



Produits issus du commerce équitable.

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.