


BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO


MENU DEGUSTAZIONE

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza 
Glazed escarole, pine nut cream, cherry tomatoes and mesclun

*

Anelli di pasta all'uovo con bietole, ricotta e salsa di robiola di Roccaverano
Egg pasta rings stuffed with chards and ricotta, goat cheese sauce

*

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive 
Glazed eggplant, tomato, basil, capers and olives

*

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

*

Minestra fredda di zucchine, cipollotti e fiori di zucca
Cold soup of zucchini, spring onions and zucchini flowers

*

Filetto di manzo Marango al pepe verde
Green pepper Marango beef fillet

*

Bellini
White chocolate mousse, peach sorbet, rosé wine foam

150

Per persona
Per person

240

Con abbinamento vini
With wine pairing

Acqua e caffè inclusi
Water and coffee included