

NIKO ROMITO - BVLGARI

“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, perchè un ingrediente valorizzato è per forza “bello”.

Sono piatti preziosi anche all'aspetto, in parte perchè lo sono gli ingredienti, in parte perchè 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 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, Chef Patron Ristorante Reale, 3**** Michelin



Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi
Prices in Euro, VAT and service included

MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties

Tortelli con ricotta, spinaci e manteca
Homemade tortelli with ricotta, spinach and manteca butter

Spigola all'acqua pazza
Oven baked wild seabass with tomatoes, garlic and parsley

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style

'Totalmente castagna'
'Totally chestnut'

120

Abbinamento vini
Including wine pairing

170

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo
This menu should be ordered for the entire table

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

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.

À LA CARTE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
48

Il Pancotto
Crema di patate, pane, cime di rapa, uovo, caciocavallo e sedano rapa
*Potatoes cream with crunchy bread, turnip tops, creamy egg yolk,
caciocavallo cheese and celeriac*
26

Zuppa di carciofi, patate e menta
Artichokes soup with potatoes and mint
30

Scampi al vapore con maionese di scampi, lattuga e peperoncino
Steamed langoustines with its mayonnaise, lettuce and chili pepper
40

Ventresca di tonno con insalata di fagioli, cipolle e origano
Blue fin tuna belly with beans, onions and origano
40

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce
28

Carpaccio di filetto marinato alle erbe
Herb marinated beef carpaccio
30



Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato
22

Minestra di funghi e ceci con maltagliati
Mushrooms and chickpeas soup with traditional "maltagliati" pasta
30

Tubettoni con cavolfiore e parmigiano
Tubettoni pasta with cauliflower and Parmesan cheese
28

Tortelli con ricotta, spinaci e manteca
Homemade tortelli with ricotta, spinach and manteca butter
30

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns
48

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto
35

Sfoglie all'uovo con ragù leggero di vitello
Lasagna with soft veal ragù and tomato
30

À LA CARTE

Spigola all'acqua pazza
Oven baked wild seabass with tomatoes, garlic and parsley
46

Aragosta al vapore con crema di ceci, succo di aragosta e cicoria
Steamed lobster with chickpeas cream, lobster sauce and chicory
70

Rana pescatrice in salsa di carote, aceto e vino bianco
Roasted monkfish with carrot cream, vinegar and white wine
42

Rombo intero al forno con olive, capperi, patate e pomodoro (min 2/4 persone)
Whole baked turbot with olives, capers, potatoes and tomato (min 2/4 people)
150

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
45

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
45

Tagliata di controfiletto arrosto alle erbe
Grilled sirloin steak with herbs
52

Brasato di agnello all'aceto balsamico con cime di rapa
Braised lamb with turnip tops and aged balsamic vinegar
38

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Cime di rapa, aglio, olio e peperoncino
Sautéed turnip tops with garlic, olive oil and chili peppers

Carciofi al rosmarino
Roasted artichokes and rosemary

Radicchio stufato alle erbe mediterranee
Marinated radicchio with Mediterranean herbs

Funghi trifolati
Sautéed mushrooms

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
All main courses come with two choices of side dishes





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 or deep-frozen at the origin,
the complete list is specified in the current page.*

Pane Niko Romito / Niko Romito Bread

Scampi 0/6 / Scampi 0/6

Ricciola / Amberjack

Gamberi rossi / Red prawns

Baccalà / Codfish

Rombo / Turbot

Spigola / Seabass