

“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 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 World's 50 Best Restaurants

## MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana  
*A selection of Italian specialties*  
*Podernuovo a Palazzone by Giovanni Bulgari 'NicoLeo' IGT, Toscana, Italy 2016*

La lasagna  
*Traditional veal and tomato lasagna*  
*Barone Ricasoli Brolio Chianti Classico DOCG, Toscana, Italy 2015*

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*  
*Montevetrano di Silvia Imperato 'Core' IGT, Campania, Italy 2015*

Funghi trifolati, patate novelle al forno e spinaci aglio, olio e peperoncino  
*Sautéed mushrooms, roasted baby potatoes, spinaches with garlic oil and chili*

Bigné alla crema con salsa al cioccolato  
*Custard filled bigné with chocolate sauce*  
*Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC, Toscana, Italy 2012*

1100  
*per person*

Con abbinamento vini  
*Including wine pairing*

1388  
*per person*

---

*This menu should be ordered for the entire table*

## MENU DEGUSTAZIONE

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva  
*Marinated Japanese sea bream, oscietra caviar, sour cream and extra-virgin olive oil*  
*Fratelli Lunelli Ferrari Perlé Trento Millesimato DOC, Trentino-Alto Adige, Italy 2007*

Vitello tonnato  
*Milk fed Australian veal with tuna sauce*  
*Bellavista Gran Cuvee Rosé Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy 2006*

Zuppa di funghi, ceci e castagne  
*Wild mushrooms infusion with chickpeas and chestnuts*

Spaghetti, aragosta e gamberi rossi  
*Spaghetti, Canadian lobster and Spanish red prawns*  
*Masciarelli Marina Cvetic Chardonnay Colline Teatine IGT, Arbuzzo, Italy 2015*

Merluzzo Carbonaro, salsa ai porri e spinaci croccanti  
*Black cod, leek sauce and crispy spinach*  
*Castiglion del Bosco Rosso di Montalcino DOC, Toscana, Italy 2014*

Manzo al pepe nero e spinaci  
*Australian beef tenderloin with black pepper and almonds*  
*Podernuovo a Palazzone by Giovanni Bulgari 'Sotirio' IGT, Toscana, Italy 2011*

Pane e cioccolato  
*Bread and chocolate*  
*Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC, Toscana, Italy 2012*

1688  
*per person*

Con abbinamento vini  
*Including wine pairing*

2588  
*per person*

---

*This menu should be ordered for the entire table*

## À LA CARTE

Antipasto all'italiana  
*A selection of Italian specialties*  
488

Scampo alla griglia con patate, aglio, olio e peperoncino  
*Grilled Norwegian scampi with potatoes, garlic, olive oil and chili pepper*  
348

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva  
*Marinated Japanese sea bream, oscietra caviar, sour cream and extra-virgin olive oil*  
468

Ventresca di tonno, fagioli, cipolla e origano  
*Japanese blue fin tuna belly, beans, onion and oregano*  
328

Vitello Tonnato  
*Australian milk-fed veal with tuna sauce*  
288

Carpaccio di filetto marinato alle erbe  
*Herb marinated Australian beef carpaccio*  
328

Infuso di funghi con ceci e castagne  
*Wild mushrooms infusion with chickpeas and chestnuts*  
168

La lasagna  
*Traditional veal and tomato lasagna*  
298

Maltagliati con brodo di scampi, lattuga e limone  
*Maltagliati with scampi broth, lettuce and lemon*  
198

Spaghetti, aragosta e gamberi rossi  
*Spaghetti, Canadian lobster and Spanish red prawns*  
468

Ravioli di patate con ragu di polpo  
*Homemade potato ravioli with octopus ragu*  
298

Tortelli con ricotta, spinaci e burro  
*Tortelli with ricotta cheese, spinach and butter*  
298

Risotto ostriche e bottarga  
*Fine de claire Oysters and bottarga risotto*  
468

## À LA CARTE

Astice al vapore con crema di ceci e misticanza  
*Steamed lobster with chickpeas cream and micro herbs*  
688

Merluzzo Carbonaro, salsa ai porri e spinaci croccanti  
*Black cod, leek sauce and crispy spinach*  
548

Pollo alla diavola con olive e capperi  
*Braised Guangdong chicken with olives and capers*  
388

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*  
408

Manzo al pepe nero e spinaci  
*Australian beef tenderloin with black pepper and almonds*  
588

Tagliata di controfiletto Wagyu alle erbe  
*Grilled Australian Wagyu M7 sirloin steak with herbs*  
988

*All main courses come with two choices of side dish*

Funghi trifolati  
*Sautéed mushrooms*

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

Zucchine, aceto balsamico, menta e basilico  
*Zucchini, balsamic vinegar, mint and basil*

Patate novelle al forno  
*Roasted baby potatoes*

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

All prices are in RMB and subject to service charge