

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto creato per Bulgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, che racconti la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Al Ristorante - Niko Romito, la tradizione viene attualizzata grazie ad un approccio moderno, che ne esalta l'essenza pur innovandone la forma. Dietro a piatti apparentemente semplici, si nasconde un grande lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre funzionali all'espressione più pura e intensa del gusto.

Gli ingredienti vengono trasformati per esaltarne sapori e consistenze, con un'attenzione particolare alla leggerezza dei piatti.

Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina e le sue innumerevoli specialità regionali, emozionandosi nel ritrovare profumi conosciuti o nello scoprirne di nuovi.”

“Created for Bulgari Hotels & Resorts around the world, the concept of Il Ristorante-Niko Romito reimagines authentic and contemporary Italian cuisine, with an eye on expressing the richness and variety of our gastronomic heritage.

At Il Ristorante - Niko Romito, tradition is updated with a new approach, which enhances its essence while innovating its form. A great deal of research goes into every dish, and creativity and technique are used to achieve the purest and most intense expression of taste. In every dish, ingredients are transformed to enhance their flavors and textures, with particular attention to lightness.

I want guests to feel like they are on a journey through the great classics of our cuisine and its innumerable regional specialties. Every meal is an opportunity to discover new flavors or rediscover well-known ones.”

Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin



MENU DEGUSTAZIONE *TASTING MENU*

(minimo per 2 persone)
(minimum for 2 people)

Melanzana, pomodoro, basilico, capperi e olive ✓
Eggplant, tomato, basil, capers and olives

Lattuga romana glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza ✓
Glazed romaine lettuce, pine nuts cream, cherry tomatoes and mixed greens

Tagliolini freddi con caviale Oscietra, basilico e limone
Cold tagliolini with Oscietra caviar, basil and lemon

Rombo glassato con zucchine trombetta
Glazed turbot with trombetta zucchini

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

Millefoglie con gelato alla vaniglia e frutti di bosco
Millefeuille with vanilla ice cream and wild berries

Abbinamento vini o cocktail
Including wine or cocktail pairing

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

ANTIPASTI STARTERS

Antipasto all'italiana (minimo per 2 persone)
A selection of Italian specialties (minimum for 2 people)

Lattuga romana glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza 
Glazed romaine lettuce, pine nuts cream, cherry tomatoes and mixed greens


Ricciola marinata, zenzero e limone
Marinated amberjack, ginger and lemon

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted tuna belly, fennel and citrus salad

Astice blu con misticanza, pomodoro, dragoncello e pepe rosa
Blue lobster with mixed greens, tomato, tarragon and pink pepper

Carpaccio di filetto di razza piemontese, colatura di alici e capperi
Piedmont beef carpaccio, anchovy sauce and capers

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce

Piatto vegano 
Vegan

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.

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.

PRIMI PIATTI

PASTA & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro ✓
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce

Tortelli di ricotta affumicata con zucchine, menta e salsa di Parmigiano Reggiano ✓
Tortelli di ricotta affumicata con zucchine, menta e salsa di Parmigiano Reggiano

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto

Spaghetti ai ricci di mare
Spaghetti with sea urchins

Linguine di semola con aragosta e gamberi rossi di Sicilia
Linguine with lobster and red prawns from Sicily

Cannelloni con ragù di vitello, Provolone del Monaco DOP, alloro e pepe nero
Handmade cannelloni with veal ragout, Provolone del Monaco DOP, laurel and black pepper

Piatto vegano ✓
Vegan

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.

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.

SECONDI PIATTI

MAINS

Pescato del giorno intero con olive, capperi, patate e pomodoro (minimo per 2 persone)
Catch of the day with olives, capers, potatoes and tomato (minimum for 2 people)

Rombo glassato con zucchine trombetta
Roasted turbot with trombetta zucchini

Spigola all'acqua pazza
Oven baked seabass with tomatoes and basil

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

Tagliata di filetto di razza piemontese al rosmarino
Piedmont beef tenderloin with rosemary

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style

Melanzana, pomodoro, basilico, capperi e olive ✓
Eggplant, tomato, basil, capers and olives

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta
All main courses come with a choice of side dish

Patate arrosto ✓
Roasted baby potatoes

Misticanza con vinaigrette alle mandorle ✓
Mixed greens with almond vinaigrette

Melanzane in agrodolce ✓
Sweet and sour eggplant

Piatto vegano ✓
Vegan

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.

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.

DESSERT

Babà agli agrumi e fiordilatte
Citrus babà and fiordilatte

Zuppa inglese
Chocolate mousse, Alkermes and vanilla ice cream

Fragoline di bosco, citronella, basilico e meringa
Wild strawberries sorbet, lemongrass, basil and meringue


Frolla croccante, cioccolato bianco e caramello salato
Thin and crunchy shortcrust, white chocolate mousse and salted caramel

Tiramisù
Tiramisù

Tagliata di frutta 
Fresh sliced fruits

Gelati e sorbetti
Ice creams and sorbets

Selezione di formaggi italiani
Italian cheese selection

Piatto vegano 
Vegan

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.

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.

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

Piatto vegano. *Vegan.* ✓

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.

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. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.

Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded. Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances. Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

Aragosta / *Lobster*
Gamberi rossi / *Red prawns*
Rombo / *Turbot*
Ricciola / *Amberjack*
Branzino / *Seabass*
Scampi / *Langoustines*
Ventresca di tonno / *Tuna belly*
Vongole veraci / *Clams*
Ricci di mare / *Sea urchins*
Pescato del giorno / *Catch of the day*
Calamaretto / *Baby squid*
Merluzzo / *Cod*
Carpaccio di filetto / *Beef carpaccio*
Pollo / *Chicken*
Maialino / *Suckling pig*
Crema di zucchine / *Zucchini cream*
Glassa / *Glaze*
Crema di pinoli / *Pine nuts cream*
Salsa al prezzemolo / *Parsley sauce*
Salsa agli arachidi / *Peanuts sauce*
Salsa al Provolone del Monaco / *Provolone del Monaco sauce*
Salsa all'aragosta / *Lobster sauce*
Salsa pizzaiola / *Oil, capers and tomato sauce*
Salsa all'arancia / *Orange caramel sauce*
Demi glace di vitello / *Veal demi-glace*
Antipasto all'italiana / *A selection of Italian specialties*
Tortelli / *Tortelli*
Cannelloni / *Cannelloni*
Gelato alla vaniglia / *Vanilla ice cream*
Pane Niko Romito / *Niko Romito bread*