

“Per questo progetto creato per Bvlgari, 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 Bvlgari 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 World's 50 Best Restaurants

MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties
Ca' del Bosco, Vintage Collection Saten Franciacorta, Lombardia, Italy 2018

Ravioli di manzo con salsa di asparagi (L)
Handmade beef ravioli with asparagus sauce
Castello della Sala by Antinori 'Cervaro' Umbria IGT, Italy 2021

Maialino croccante con salsa all'arancia (G) (LS)
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
Podernuovo a Palazzone by Giovanni Bulgari 'Signor P' IGT, Toscana, Italy 2017

Patate arrosto /Asparagi / Spinaci aglio, olio e peperoncino (G)(L)(V)
*Roasted baby potatoes /Asparagus / Sautéed spinach with garlic, oil
and chili peppers*

Tiramisù
Tiramisù
Donnafugata, Ben Rye, Passito di Pantelleria DOC, Sicilia, Italy 2020

CNY 1588
per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing

CNY 2388
per person

(VG) Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

MENU DEGUSTAZIONE

Insalata di granchio reale, fave e basilico (L) (G)
King crab salad, fava beans and basil

Perrier Jouët, Blanc de Blancs, Épernay, Champagne, France NV

Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza (VG) (G) (L)
Glazed lettuce, pine nut cream, baked cherry tomatoes and mix

Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2023

Tagliolini freddi, caviale oscietra e limone (L)
Cold handmade tagliolini, Oscietra caviar and lemon

Grattamacco, Bolgheri, Toscana, Italy 2022

Merluzzo carbonaro con salsa alle mandorle, ricci di mare e prezzemolo (L) (G)
Black cod with almond sauce, sea urchins and parsley

Poderi Aldo Conterno, Conca Tre Pile Barbera d'Alba, Piemonte, Italy 2018

Filetto di manzo Angus con spugnole e asparagi (G)
Angus beef tenderloin with morels and asparagus

Podernuovo a Palazzone by Giovanni Bulgari 'Signor P' IGT, Toscana, Italy 2017

Millefoglie con gelato alla vaniglia e fragole
Millefeuille with vanilla ice cream and strawberries

Donnafugata, Ben Rye, Passito di Pantelleria DOC, Sicilia, Italy 2020

CNY 1900
per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing

CNY 3300
per person

(VG) Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

APPETIZERS

Antipasto all'Italiana (minimo per 2 persone)
A selection of Italian specialties (minimum for 2 people)
CNY 500 p.p.

Insalata di astice Blu, zucchine, misticanza e pepe rosa (G) (L)
Blue lobster salad, zucchini, mixed greens and pink pepper
CNY 1200

Uovo in camicia, asparagi, caviale Oscietra e crema di patate (G)
Poached egg, asparagus, Oscietra caviar and potato cream
CNY 530

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi (G) (L)
Roasted tuna belly, fennel and citrus salad
CNY 660

Vitello tonnato (G)(L)
Wagyu M4 veal with tuna sauce
CNY 420

Asparagi bianchi e verdi, crema di asparagi, arachidi e erbe aromatiche (VG) (G) (L)
White and green asparagus, asparagus cream, peanuts and herbs
CNY 250

PASTA E RISOTTO

Spaghetti e pomodoro (VG) (L)
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce
CNY 300

Linguina di semola, astice e gamberi rossi (L)
Linguine with lobster and red prawns
CNY 720

Ravioli di manzo con salsa di asparagi (L)
Handmade beef ravioli with asparagus sauce
CNY 400

Risotto alla marinara (G) (L)
Seafood risotto marinara style
CNY 698

Lasagna con verdure di primavera e salsa di Parmigiano Reggiano
Lasagna with spring vegetables and Parmigiano Reggiano sauce
CNY 380

(VG) Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

All price includes tax and service fee

MAIN COURSES

Pescato del giorno in crosta di sale (per 2/4 persone) (G) (L) (LS)
Local catch of the day baked in salt crust (for 2/4 guests)
CNY 1280

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla, caviale Oscietra(G) (L)
Black cod with almond sauce, Oscietra caviar
CNY 700

Corvina cinese con carciofi, limone e menta (L) (LS)
Yellow croaker with artichokes, lemon and mint
CNY 850

Filetto di manzo Angus con spugnole e asparagi (G)
Angus beef tenderloin with morels and asparagus
CNY 858

Maialino croccante con salsa all'arancia (G) (LS)
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
CNY 680

Tagliata di filetto Wagyu M9 al rosmarino (G) (L)
Grilled M9 Wagyu beef tenderloin with rosemary
CNY 1500

Agnello con piselli, fave e salsa di pecorino (G) (LS)
Lamb with green peas, fava beans and pecorino cheese sauce
CNY 600

Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza (VG)(G)(L)
Glazed lettuce, pine nut cream, baked cherry tomatoes and mix greens
CNY 350

All main courses come with a choice of two side dishes

Patate novelle al forno (VG) (G) (L)
Roasted baby potatoes

Asparagi e rosmarino (VG) (G) (L)
Asparagus and rosemary

Spinaci aglio, olio e peperoncino (VG) (G) (L)
Sautéed spinach with garlic, oil and chili peppers

Misticanza con vinaigrette alla mandorla (VG) (G) (L)
Mixed greens with almond vinaigrette

(VG) Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

All price includes tax and service fee

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