

“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.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin, World's 50 Best Restaurants  
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2\*\* Michelin, Bulgari Resort Dubai

*“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, World's 50 Best Restaurants  
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2\*\* Michelin, Bulgari Resort Dubai

Tutti i prezzi sono in AED ed includono il 10% di servizio, 7% di tasse municipali e 5% VAT  
All prices are in AED inclusive of 10% service charge, 7% municipality fees and 5% VAT

# LA CARTA

Antipasto all'italiana (min. 2 ospiti)  
*A selection of Italian specialties (min. 2 guests)*  
360 per person

Asparagi bianchi e verdi, crema di asparagi, arachidi ed erbe aromatiche ✓  
*White and green asparagus, asparagus cream, peanuts and herbs*  
160

Uovo in camicia, asparagi, caviale oscietra e crema di patate  
*Poached egg, asparagus, oscietra and potato cream*  
290

Ventresca di tonno arrostita, finocchi ed arancia  
*Roasted tuna belly, fennels and orange*  
260

Seppioline arrostite, piselli, cipollotti e peperoncino  
*Roasted cuttlefishes, peas, spring onions and chili*  
280

Vitello tonnato  
*Milk fed veal with tuna sauce*  
180

Insalata tiepida di granchio reale, fave e caviale Oscietra  
*Warm king crab salad, fava beans and Oscietra caviar*  
360

\*\*\*\*

Spaghetti e pomodoro ✓  
*Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce*  
150

Fusilloni, vongole veraci del Mediterraneo, bottarga di tonno e maggiorana  
*Fusilloni, Mediterranean clams, tuna roe and marjoram*  
230

Ravioli di manzo e salsa di asparagi  
*Handmade beef ravioli and asparagus*  
210

Linguina di semola, aragosta e gamberi rossi  
*Linguine, lobster and red prawns*  
260

Anelli di pasta all'uovo, bietole, ricotta e salsa di robiola di Roccaverano  
*Egg pasta rings stuffed with chards, ricotta and goat cheese sauce*  
180

Risotto alla Milanese (A)  
*Risotto Milanese style*  
170

## LA CARTA

Scorfano al vapore, guazzetto di frutti di mare e limone  
*Steamed scorpionfish, mussels, clams, red prawns and lemon*  
290

Merluzzo carbonaro, pomodoro speziato e crema di patate  
*Black cod, spiced tomato and potato cream*  
360

Rombo, asparagi, cipollotti e glassa di friggitelli  
*Turbot, asparagus, spring onions and friggitelli glaze*  
380

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style*  
330

Arrosto di agnello glassato, agretti, aglio, olio e peperoncino  
*Roasted glazed lamb, sautéed agretti, garlic, chili and extra virgin oil*  
320

Bollito misto di vitello, verdure di stagione e salsa al prezzemolo  
*Slow cooked veal, seasonal vegetables and parsley sauce*  
280

Tagliata di controfiletto wagyu alle erbe  
*Grilled Australian wagyu sirloin steak and herbs*  
530

\*\*\*\*

Patate arrosto ✓  
*Roasted baby potatoes*

Misticanza e vinaigrette alla mandorla ✓  
*Mixed leaves salad and almond vinaigrette*

Insalata di agretti al limone ✓  
*Agretti salad and lemon*

Asparagi e rosmarino ✓  
*Asparagus and rosemary*

Scarola saltata con capperi e olive ✓  
*Sautéed escarole with capers and olives*

50 each

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari  
*Please inform your waiter on food allergies or any special dietary requirement*

 Vegan  
(A) Alcohol

*Our eggs are locally farmed in UAE*

*Our tuna has the certification of sustainable fishing (MSC)*

*Our beetroots, carrots and spinach are selected from local farmers in UAE*


*Our herbs are locally cultured in UAE*

## I DOLCI

Gelato alla ricotta di bufala, more ed aceto balsamico tradizionale  
*Buffalo ricotta cheese ice cream, blackberries and traditional balsamic vinegar*  
90

Nocciola e bergamotto  
*Hazelnut biscuit, bergamot, hazelnut ice cream and praline*  
90

Yogurt, meringa e fragole  
*Yogurt, meringue and strawberries*  
90

Panna cotta, sorbetto di mandorle e rabarbaro   
*Panna cotta, almond sorbet and rhubarb*  
90

Sfoglie soffiate, cioccolato fondente e caramello all'arancia (A)  
*Puffed puff pastry, dark chocolate and orange caramel*  
90

Tiramisù  
*Tiramisu*  
90

Selezione di formaggi italiani  
*Italian cheese selection*  
150

Sorbetti and gelati  
*Sorbets and ice creams*  
30 per scoop

 Vegan  
(A) Alcohol

*Our chocolate comes from a sustainably sourced  
(B Corp certification)*