

# BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

## MENU DEGUSTAZIONE

Granchio reale con caviale oscietra e patata (A)  
*King crab with Oscietra caviar and potato*

\*\*

Scampo arrosto con tartufo nero, patate e latte di scampi  
*Roasted langoustines with black truffle, potatoes and langoustines milk*

\*\*

Spaghettoni ai ricci di mare  
*Spaghetti with extravirgin olive oil, garlic, chilli and sea urchins*

\*\*

Tortelli di spinaci e manteca  
*Handmade tortelli with ricotta, spinach and manteca butter*

\*\*

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo (A)  
*Roasted solefish with white wine sauce and parsley*

\*\*

Cre moso al miele, pera e zenzero  
*Honey mousse, pear and ginger*

1000  
Per person

2000  
Per person  
With wine pairing

Water and coffee complimentary

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