

BVLGARI
IL RISTORANTE
NIKO ROMITO

“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 Restaurant

M E N U D E G U S T A Z I O N E
T A S T I N G M E N U

Scampi, pepe rosa, prezzemolo e olio extravergine d'oliva (L)(G)(LS)
Langoustines, pink pepper, parsley and extravirgin olive oil
Ca' del Bosco, Vintage Collection Saten Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy 2018

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive 🌱 (G)(L)(LS)
Roasted and glazed eggplant with tomatoes, basil, capers and olives
Benanti, Etna Bianco DOC, Sicilia, Italy 2022

Tortellini con gamberi rossi, burro, limone, erba cipollina e caviale Oscietra
Handmade tortellini with red prawns, butter, lemon, chives and Oscietra caviar
Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2023

Cernia rossa, prezzemolo, aglio e patata (G)(L)(LS)
Red Spotted Grouper, parsley, garlic and potato
Ca' del Bosco, Selva della Tesa Chardonnay Sebino IGT, Lombardia, Italy 2019

Filetto di manzo M5, uva, capperi e pepe nero (G)(L)
Angus M5 tenderloin with grapes, capers and black pepper
Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia DOC, Toscana, Italy 2022

Cremoso al miele con sorbetto alla pesca, basilico e gin (G)
Honey mousse with peach sorbet, basil and Gin
Feudi di San Gregorio, " Privilegio " Fiano Passito Irpinia, Campania, Italy 2019

CNY 1988
per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing
CNY 3488
per person

🌱 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

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

APPETIZERS

Antipasto all'Italiana (minimo per 2 persone) <i>A selection of Italian specialties (minimum for 2 people)</i> CNY 500 per person
Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza ✓ (LS)(G)(L) <i>Glazed escarole, pine nut cream, cherry tomatoes and mesclun</i> CNY 280
Scampi, pepe rosa, prezzemolo e olio extravergine d'oliva (L)(G)(LS) <i>Langoustines, pink pepper, parsley and extravirgin olive oil</i> CNY 500
Lingua di vitello, lattuga, mandorla e limone (G)(LS) <i>Veal tongue, lettuce, almond and lemon</i> CNY 400
Ventresca di tonno arrostita con zucchine alla scapece (L) <i>Roasted tuna belly with zucchini, vinegar and mint</i> CNY 680
Vitello tonnato (G)(L) <i>Wagyu M3 veal with tuna sauce</i> CNY 450

PASTA E RISOTTO

Spaghetti e pomodoro ✓ (L) <i>Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce</i> CNY 300
Tortellini con gamberi rossi, burro, limone, erba cipollina e caviale Oscietra <i>Handmade tortellini with red prawns, butter, lemon, chives and Oscietra caviar</i> CNY 588
Linguina di semola, astice e gamberi rossi (L) <i>Linguine with lobster and red prawns</i> CNY 720
Gnudi di ricotta e spinaci con nocciole e Parmigiano Reggiano <i>Ricotta and spinach gnudi with hazelnuts and Parmigiano Reggiano</i> CNY 350
Cannellone con ragù di vitello, Provolone, alloro e pepe nero <i>Handmade cannelloni with slow cooked veal ragu, Provolone, bay leaf and black pepper</i> CNY 400
Risotto alla Milanese (G) <i>Milanese style risotto</i> CNY 488

✓ 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

MAIN COURSES

Spigola al vapore lattuga e capperi (G)(L)
Steamed seabass, lettuce and capers
CNY 580

Merluzzo carbonaro con salsa di ceci, aglio arrostito e aceto balsamico tradizionale (L)
Black cod with chickpeas, garlic sauce and traditional balsamic vinegar
CNY 700

Corvina cinese glassata con patate e prezzemolo (G)(L)(LS)
Glazed yellow croaker with potato and parsley
CNY 600

Tagliata di controfiletto di Wagyu M9 al rosmarino (G)(L)
Sliced Wagyu M9 striploin with rosemary
CNY 1488

Maialino croccante con salsa all'arancia (LS)(G)
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
CNY 660

Agnello, mandorla e pesto mediterraneo (G)(L)(LS)
Lamb, almond and Mediterranean pesto
CNY 620

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive 🌱 (G)(L)(LS)
Roasted and glazed eggplant with tomatoes, basil, capers and olives
CNY 320

All main courses come with a choice of two side dishes

Patate novelle al forno 🌱 (LS)(G)(L)
Roasted baby potatoes
CNY 58

Misticanza con vinaigrette alla mandorla 🌱 (LS)(G)(L)
Mix greens with almond vinegar
CNY 58

Insalata di pomodori e basilico 🌱 (LS)(G)(L)
Tomato salad and basil
CNY 58

Melanzana in agrodolce 🌱 (LS)(G)(L)
Sweet and sour eggplant
CNY 58

🌱 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

