

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKOROMITO

“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



“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 CONDIVISIONE

(minimo for 2 persone)

(minimum for 2 people)

Antipasto all'italiana

A selection of Italian specialties

Tortelli con ricotta, spinaci e manteca

Tortelli with ricotta, spinach and manteca

Calamaretto del Mediterraneo arrosto con salsa di carota, aceto e olive

Mediterranean roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives

Cotoletta di vitello alla Milanese

Italian milk fed veal Milanese style

Tiramisù


Tiramisù

Abbinamento vini o cocktail

Including wine or mixologist pairing

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo

This menu should be ordered for the entire table

Piatto vegano 
Vegan

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.

ANTIPASTI STARTERS

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

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano
Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano


Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza 
Glazed escarole, pine nuts cream, cherry tomatoes and mixed greens

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

Insalata di astice Bretone, sedano rapa, pepe rosa e misticanza
Britany lobster salad, celeriac, pink pepper and mixed greens

Carpaccio di filetto di manzo marinato alle erbe
Herbs marinated beef carpaccio

Vitello tonnato
Milk fed veal from Piedmont with tuna sauce

Piatto vegano 
Vegan

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 con ricotta, spinaci e manteca
Tortelli with ricotta, spinach and manteca

Sfoglia all'uovo con ragù leggero di vitello
Lasagna with veal and tomato sauce

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto

Spaghetti con vongole veraci del Mediterraneo, bottarga di tonno e maggiorana
Spaghetti with Mediterranean clams, tuna roe and marjoram

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

Piatto vegano 
Vegan

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 con basilico, fagiolini, pinoli e patate (minimo per 2 persone)
Catch of the day with basil, green beans, pine nuts and potatoes

Calamaretto del Mediterraneo arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Mediterranean roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Black cod with spiced tomato and potato cream

Branzino selvaggio al vapore, lattuga e capperi
Steam line-caught seabass, lettuce and capers

Cavolfiore gratinato e nocciole ✓
Roasted cauliflower and hazelnuts

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

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino
Beef tenderloin with rosemary

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
All main courses come with two choices of side dishes

Patate arrosto ✓
Roasted baby potatoes

Spinaci aglio, olio e peperoncino ✓
Spinach with garlic, olive oil and chili

Misticanza con vinaigrette alla mandorla ✓
Mixed greens salad with almond vinaigrette

Funghi trifolati ✓
Sauteed mushrooms

Piatto vegano ✓
Vegan

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.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.
Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

- Calamaretto / *Squid*
- Gamberi rossi / *Red prawns*
 - Branzino / *Seabass*
 - Merluzzo / *Cod*
- Spigola / *Seabream*
- Aragosta / *Lobster*
 - Rombo / *Turbot*
- Ricciola / *Amberjack*
 - Vongole / *Clams*
 - Astice / *Lobster*
- Maialino / *Suckling pig*
- Vitello / *Milk fed veal*
- Carpaccio di manzo / *Beef carpaccio*
- Pane Niko Romito / *Niko Romito bread*
- Bomba Niko Romito / *Bomba Niko Romito*