

“Mi affascina l’idea di creare un mio codice della grande cucina italiana contemporanea, capace di arrivare senza compromessi anche molto lontano. Ho sempre sognato di far emozionare un cliente servendogli un grande spaghetti al pomodoro a migliaia di chilometri dal mio paese.

Mi interessa fare piatti puliti, leggeri, dove il gusto si stratifica e poi esplose. La piacevolezza è sempre centrale: il gusto e l’estetica sono fondamentali e da uno discende l’altra, perché un ingrediente valorizzato è per forza “bello”.

Sono piatti preziosi anche all’aspetto, in parte perché lo sono gli ingredienti, in parte perché il nostro approccio alla trasformazione preserva le consistenze ed esalta colori e trasparenze.”

“The idea of creating my own, uncompromising code of great contemporary Italian cooking fascinates me, the chance to see it reach far and wide intrigues me. An updated anthology of great Italian classics bonded with the concepts of presentation and service of our tradition.

Sophisticated ingredients further fine-tuned by the touch of simplicity. Humble ingredients, ennobled by technique. I aim for clear-cut, light fare dishes, where flavour builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights colour and transparencies.

The kind of cuisine I’d like to eat when I’m away from home, my “ideal” of Italian cooking.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin World’s 50 Best Restaurants

Grand Tour D'Italia

Welcome Drink and Canape

Bellavista Alma Gran Cuvee Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy NV

Prosciutto e melone (Firenze)

Parma ham and white melon
意式蜜瓜火腿 (佛罗伦萨)

Mozzarella in carrozza (Napoli)

Crispy Mozzarella cheese "carrozza style"
马苏里拉芝士夹心脆面包 (那不勒斯)

Pappa al pomodoro (Firenze)

Traditional florentine bread and tomato dry soup
传统番茄面包汤 (佛罗伦萨)

Gamberi in saor (Venezia)

Fried prawns in sweet and sour onions, rasins and pinenuts
酥炸虾仁配酸甜洋葱, 葡萄干及松子 (威尼斯)

Tortellini alla bolognese, panna e salvia (Bologna)

Traditional bolognese hand made tortellini, cream and sage
传统肉酱配手工饺子, 奶油及鼠尾草 (博洛尼亚)

Ricciola all'acqua pazza (Napoli)

Oven baked amberjack with tomatoes, garlic and parsley
烤黄狮鱼配番茄, 大蒜及欧芹叶 (那不勒斯)

Zucchine alla scapece (Napoli)

Fried sweet and sour zucchini
炸酸甜节瓜 (那不勒斯)

Costine di agnello alla scottadito con tartufo nero (Roma)

Grilled lamb chops "Roman style" with black truffle
炙烤羊排配黑松露 (罗马)

Fagioli alla fiorentina (Firenze)

Slow cooked beans with extra virgin olive oil
慢煮白豆配特级初榨橄榄油 (佛罗伦萨)

Caponata (Palermo)

Traditional eggplant "caponata" with tomato, capers and basil
意式传统茄丁酱配番茄, 罗勒及水瓜柳 (巴勒莫)

Cassata (Palermo)

Sicilian Ricotta cake with almonds and candied fruit
西西里乳清芝士蛋糕配杏仁及蜜饯 (巴勒莫)

1588 per person/每位

This menu should be ordered for the entire table

MENU DEGUSTAZIONE

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva

Marinated Japanese sea bream, oscietra caviar, sour cream and extra-virgin olive oil
Fratelli Lunelli Ferrari Perlé Trento Millesimato DOC, Trentino-Alto Adige, Italy 2007

Vitello tonnato

Milk fed Australian veal with tuna sauce

Bellavista Gran Cuvee Rosé Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy 2006

Zuppa di funghi, ceci e castagne

Wild mushrooms infusion with chickpeas and chestnuts

Spaghetti, aragosta e gamberi rossi

Spaghetti, Canadian lobster and Spanish red prawns

Masciarelli Marina Cvetic Chardonnay Colline Teatine IGT, Arbuzzo, Italy 2015

Merluzzo Carbonaro, salsa ai porri e spinaci croccanti

Black cod, leek sauce and crispy spinach

Tommasi "Arele" Appassimento Veronese IGT 2014

Manzo brasato al barolo con sedano rapa

"Barolo" braised beef cheek with celeriac

Podernuovo a Palazzone by Giovanni Bulgari 'Sotirio' IGT, Toscana, Italy 2011

Pane e cioccolato

Bread and chocolate

Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC, Toscana, Italy 2012

1941

per person

Con abbinamento vini

Including wine pairing

2976

per person

This menu should be ordered for the entire table

À LA CARTE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
561

Scampo alla griglia con patate, aglio, olio e peperoncino
Grilled Norwegian scampi with potatoes, garlic, olive oil and chili pepper
400

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva
Marinated Japanese sea bream, oscietra caviar, sour cream and extra-virgin olive oil
538

Ventresca di tonno, fagioli, cipolla e origano
Japanese blue fin tuna belly, beans, onion and oregano
377

Vitello Tonnato
Australian milk-fed veal with tuna sauce
331

Carpaccio di filetto marinato alle erbe
Herb marinated Australian beef carpaccio
377

Infuso di funghi con ceci e castagne
Wild mushrooms infusion with chickpeas and chestnuts
193

La lasagna
Traditional veal and tomato lasagna
343

Maltagliati con brodo di scampi, lattuga e limone
Maltagliati with scampi broth, lettuce and lemon
354

Spaghetti, aragosta e gamberi rossi
Spaghetti, Canadian lobster and Spanish red prawns
538

Fettucelle al ragout di anatra, uovo, parmigiano e tartufo nero
Fettucelle pasta with duck ragout, egg, parmigiano reggiano and black truffle
358

Tortelli di ricotta e spinaci con burro e salvia
Tortelli with ricotta cheese, spinach and butter
343

Risotto ostriche e bottarga
Fine de claire Oysters and bottarga risotto
538

All-inclusive price

À LA CARTE

Astice al vapore con crema di ceci e misticanza
Steamed lobster with chickpeas cream and micro herbs
791

Merluzzo Carbonaro, salsa ai porri e spinaci croccanti
Black cod, leek sauce and crispy spinach
630

Pollo alla diavola con olive e capperi
Braised Guangdong chicken with olives and capers
446

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
469

Manzo brasato al barolo con sedano rapa
"Barolo" braised beef cheek with celeriac
456

Tagliata di controfiletto Wagyu alle erbe
Grilled Australian Wagyu M7 sirloin steak with herbs
1136

All main courses come with two choices of side dish

Funghi trifolati
Sautéed mushrooms

Spinaci aglio, olio e peperoncino
Sautéed spinach with garlic, olive oil and chilli

Zucchine, aceto balsamico, menta e basilico
Zucchini, balsamic vinegar, mint and basil

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Asparagi al rosmarino
Rosemary asparagus

All-inclusive price

Please inform our colleagues about food allergies or any special dietary requirement

All-inclusive price