

BVLGARI  
IL RISTORANTE  
NIKO ROMITO

“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.”

Niko Romito, Head Chef del Ristorante Reale, Tre Stelle Michelin



*« 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, Head Chef at Ristorante Reale, three Michelin Stars*




# MENU DEGUSTAZIONE

*(For the entire party)*

Aspretto di pomodoro 

*Cold tomato extraction*

\*

Terrina di bieta, patate e limone 


*Chards, potatoes and lemon terrine*

\*

Scampo, lattuga, zenzero e gin

*Langoustine, lettuce, ginger and gin*

\*

Spaghetti e pomodoro 

*Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce*

\*

Spigola al vapore, ricci di mare e salsa di patate

*Steamed seabass, sea urchins and potatoes sauce*

\*

Anatra, ginepro, pepe nero e mirtilli

*Duck breast with juniper, black pepper and blueberries*

\*

Meringata al limone e dragoncello

*Meringue, lemon mousse, lemon sorbet and tarragon*

180

Per persona

*Per person*

280


Con abbinamento vini

*With wine pairing*

Acqua e caffè inclusi

*Water and coffee included*

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi  
*Prices in Euro, VAT and service included*

Piatto vegano *Vegan* 

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.

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.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.

*Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing.*

*As many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.*

*Our coffee and tea are green and sustainable certified.*

*Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.*

*Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.*

*Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.*

*Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.*

*Aragosta / Lobster*

*Ricci di mare / Sea urchins*

*Gamberi rossi / Red prawns*

*Scampo / Langoustine*

*Pane Niko Romito / Niko Romito bread*