

“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 esplode. La piacevolezza é sempre centrale: il gusto e l'estetica sono fondamentali e da uno discende l'altra, perché un ingrediente valorizzato é 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, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2** Michelin, Bulgari Resort Dubai

“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 am for clear-cut, light fares dishes, where flavor builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights color 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
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2** Michelin, Bulgari Resort Dubai

MENU VEGETARIANO

Zuppa di Parmigiano Reggiano, pane e tartufo nero pregiato
Parmigiano Reggiano soup, bread and Melanosporum black truffle


**

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

**

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

**

Cavolfiore gratinato e nocciole 
Gratinee' cauliflower and hazelnuts

**

Mousse all'arancia e sorbetto agli agrumi
Orange mousse with citrus sorbet and orange compote

750
per person

1150
With Wine Pairing

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

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari
Please inform your waiter on food allergies or any special dietary requirement

 Vegan
(A) Alcohol

Our eggs are locally produced in UAE