

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 esplode. 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.”

« L'idée de créer mon propre code intransigeant de la grande cuisine italienne contemporaine me fascine, et la possibilité de le voir se répandre m'intrigue.

Une anthologie mise à jour des grands classiques italiens, liée aux concepts de présentation et de service de notre tradition.

Des ingrédients sophistiqués, encore améliorés par une touche de simplicité. Des ingrédients humbles, ennoblis par la technique.

Je vise des plats nets et légers, où la saveur monte puis explose, et où l'agrément reste central, alors que notre approche de la transformation des ingrédients préserve les textures et met en valeur les couleurs et les transparences.

Le genre de cuisine que j'aimerais déguster quand je suis loin de chez moi, mon "idéal" de la cuisine italienne. »

Niko Romito, Head Chef at Ristorante Reale, 3*** Michelin Stars



NOTRE SELECTION DES BULLES

	15cl	BTL
Moët & Chandon, "Grand Vintage" 2016 (Magnum)	34 €	335 €
Moët & Chandon, "Grand Vintage" Rosé 2012 (Magnum)	36 €	355 €
Moët & Chandon, "Collection Impériale Création N°1"		390 €
Moët & Chandon, "Grand Vintage" Brut 2016		165 €
Moët & Chandon, "Grand Vintage" Rosé 2016		165 €
Dom Pérignon "Vintage" 2017	68 €	610 €
Dom Pérignon "P2" 2008		1050 €
Ruinart, Blanc de Blancs	46 €	290 €
Ruinart, "R de Ruinart"		170 €
Ruinart, Rosé		260 €
Krug, "Grande Cuvée Édition 173ème"		710 €
Armand de Brignac, "Brut Gold"		750 €
Brimoncourt, Extra Brut		125 €
Bollinger, "Spécial Cuvée" S.A.		175 €
Bollinger, "La Grande Année" 2018		360 €
Agrapart Avize, "Atoma P22" Blanc de Blancs Brut Nature		220 €
Mouzon Leroux, "L'Ascendant" Extra Brut Solera		145 €

SPARKLING TEA

Copenhagen Sparkling Tea, Cuvée BLA	20 €	90 €
Copenhagen Sparkling Tea, Cuvée LYSEROD Rosé	20 €	90 €

VINS 0% ALCOOL

French Bloom, Le Blanc 0.0% Alcohol	22 €	120 €
French Bloom, Le Rosé 0.0% Alcohol		120 €
French Bloom, Blanc des Blancs 2022 0.0% Alcohol		190 €

LES INCONTOURNABLES DU BRUNCH

Mimosa	35 €
Bellini	35 €
Bloody Mary	35 €
Spritz	35 €

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

BRUNCH ALL'ITALIANA

avec une boisson chaude, un jus frais au choix et eaux inclus

150€

avec une coupe de Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2015 (Magnum)

180€

Uova cucinate al momento, secondo le vostre preferenze

Œufs cuisinés à la minute, selon vos préférences



Selezione di antipasti italiani dal buffet

Assortiment d'antipasti proposé au buffet



Pasta di stagione, servita al tavolo

Inspiration de pâtes du moment, servie à table



Pesce del momento, servito al piatto

Pêche du jour servi à l'assiette

Taglio di carne selezionato dallo chef

Spécialité de viande, servi à table



Il tavolo dei dolci

La table des desserts



BVLGARI
L IL RISTORANTE **S**
NIKO ROMITO

CAFÉS

Espresso	Café latte
Café américain	Cappuccino
Café crème	Double espresso
Café macchiato	Chocolat chaud
	Café filtre

THÉS NOIRS

*English breakfast, Earl grey, Darjeeling, Oolong caramel,
Smokey Lapsang, Quatre fruits rouges*

THÉS VERTS

Green Sencha, Thé Vert Oriental, Thé à la menthe, Matcha, Jasmin

INFUSIONS

*Camomille, Menthe poivrée, Verveine, Tilleul, Tisane du Berger,
Tisane aromatisée des merveilles, Rooibos Citrus*

JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS

Orange & pamplemousse

SUPER GREEN

Ananas, épinard, fenouil, céleri, concombre et pomme

RED HARVEST

Pomme, carotte, betterave, citron et gingembre

GOLDEN ROOT

Carotte, orange, citron et gingembre

Prix net, TTC service compris.

Le registre des allergènes présents dans nos plats est
à votre disposition en salle.

Nos viandes sont d'origine française, allemande et belge.

Nos poissons sont d'origine française et espagnole.

Notre morue charbonnière provient d'Alaska.



Produits issus du commerce équitable.

Merci de bien vouloir nous informer de vos allergies à la prise de
commande afin de vous orienter vers le meilleur choix.

Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur du
restaurant, bar et lounge.