

BVLGARI
IL RISTORANTE
NIKO ROMITO

Proposition I

130€ par personne

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza ✓
Scarole glacée, crème de pignons, tomates cerises et mesclun

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
Côte de veau à la Milanaise

accompagnato da
accompagné de

Misticanza con vinaigrette alle mandorle ✓
Mesclun à la vinaigrette d'amandes

Patate arrosto ✓
Pommes de terre grenailles rôties

*

Tiramisù
Tiramisu

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

Proposition II

160€ par personne

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Ventrèche de thon rôtie, fenouil et agrumes

*

Cannellone con ragù di vitello, Provolone del Monaco, alloro e pepe nero
Cannellone au veau, provolone del Monaco, laurier et poivre noir

*

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Morue carbonnière aux tomates épicées et crème de pommes de terre

accompagnato da
accompagné de

Fagiolini al vapore con olio extravergine di oliva e limone 
Haricots verts cuits à la vapeur, à l'huile d'olive extra vierge et au citron

*

Rabarbaro, mandorla e sambuco
Rhubarbe, amande et fleur de sureau

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

Proposition III

220€ par personne

Insalata tiepida di astice bretone, zucchine, pepe rosa e misticanza
Salade tiède de homard de Bretagne aux courgettes, aux jeunes pousses sauvages et au poivre rose

*

Asparagi, orzo, arachidi e pepe rosa 
Asperges, orge, cacahuètes et poivre rose

*

Tortelli con gamberi rossi, burro, limone ed erba cipollina
Tortelli aux gambero rosso, beurre, citron et ciboulette

*

Spigola al vapore con capperi e salsa al limone
Bar cuit à la vapeur, câpres et sauce au citron

*

Maiolino croccante con salsa all'arancia
Cochon de lait croustillant et sauce à l'orange

accompagnato da
accompagné de

Purè di patate
Purée de pommes de terre

*

Fragole, sorbetto alle erbe aromatiche e miele di acacia
Fraises, sorbet aux herbes aromatiques et miel d'acacia