

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto creato per Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, che racconti la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Al Ristorante - Niko Romito, la tradizione viene attualizzata grazie ad un approccio moderno, che ne esalta l'essenza pur innovandone la forma. Dietro a piatti apparentemente semplici, si nasconde un grande lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre funzionali all'espressione più pura e intensa del gusto.

Gli ingredienti vengono trasformati per esaltarne sapori e consistenze, con un'attenzione particolare alla leggerezza dei piatti.

Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina e le sue innumerevoli specialità regionali, emozionandosi nel ritrovare profumi conosciuti o nello scoprirne di nuovi.”

“Created for Bvlgari Hotels & Resorts around the world, the concept of Il Ristorante - Niko Romito reimagines authentic and contemporary Italian cuisine, with an eye on expressing the richness and variety of our gastronomic heritage.


At Il Ristorante - Niko Romito, tradition is updated with a new approach, which enhances its essence while innovating its form. A great deal of research goes into every dish, and creativity and technique are used to achieve the purest and most intense expression of taste. In every dish, ingredients are transformed to enhance their flavors and textures, with particular attention to lightness.

I want guests to feel like they are on a journey through the great classics of our cuisine and its innumerable regional specialties. Every meal is an opportunity to discover new flavors or rediscover well-known ones.”

*Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1* Michelin, Bvlgari Hotel Tokyo*



MENU DEGUSTAZIONE QUATTRO PORTATE

Terrina di bieta, patate e limone 
Chard, potato and lemon terrine (VG) (GF) (DF)


*

Cannellone con ragù di vitello, provolone, alloro e pepe nero
Handmade cannelloni with veal ragù, provolone cheese, bay leaves and black pepper

*

Hirame alla mugnaia
Hirame with butter sauce, citrus and capers (GF)

*

Panna cotta, sorbetto di mandorle e fragole 
Panna cotta with almond sorbet and strawberries (GF) (VG) (N)

16,500

prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè
supplemento per l'acqua minerale

*price including coffee or tea service
additional charge for mineral water*

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo solo a pranzo.
This menu should be ordered for the entire table, available only at lunch.

(N) Nuts | (VG) Vegan  | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio.
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge.

MENU DEGUSTAZIONE ALL'ITALIANA

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialities

*

Spaghetti alle vongole, cime di rapa e bottarga
Spaghetti with hamaguri clams, nanohana and mullet roe (DF)

*

Onagadai con pomodoro speziato e crema di patate
Onagadai with spiced tomato and potato cream (GF)

*

Cremoso al mascarpone, meringa, gelato al fior di latte, amarene e limone
Mascarpone mousse, meringue, "fior di latte" ice cream, Amarena cherries and lemon (N)

24,000

prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè
supplemento per l'acqua minerale

*price including coffee or tea service
additional charge for mineral water*

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


(N) Nuts | (VG) Vegan ✓ | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio.
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge.

MENU DEGUSTAZIONE

Ricciola e agrumi
Amberjack and citrus (GF) (DF)

*

Terrina di bieta, patate e limone 
Chard, potato and lemon terrine (VG) (GF) (DF)

*

Tortelli di ricotta, gamberi e lattuga
Tortelli with ricotta cheese, Botan-ebi and lettuce

*

Linguine con salsa di Wagyu, pomodoro, capperi, olive e origano
Linguine with Wagyu beef sauce, tomato, capers, olives and oregano (DF)

*

Aragosta in umido con spinaci, grano saraceno e peperoncino
Braised Ise-ebi lobster with spinach, buckwheat and chili pepper (DF)

*

Agnello salsa all'uovo, Pecorino Romano e cicoria
Lamb, egg sauce, Pecorino Romano cheese and chicory (GF)

*

Babà al limone e gelato al fior di latte
Lemon babà and "fior di latte" ice cream

34,000

Con abbinamento vini
With wine pairing
62,000

prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè
supplemento per l'acqua minerale

*price including coffee or tea service
additional charge for mineral water*

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

(N) Nuts | (VG) Vegan  | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio.
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge.

I piatti e gli ingredienti, possono variare a seconda della stagionalità.
The dishes and ingredients may change depending on the seasonality.

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

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta.
Water from local source available on request.

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO.
Vergnano coffee sustainably produced and ISO certified.

Selezione di Thè in foglie Jing da coltivazione responsabile con certificazione zero emissioni di carbonio.
Jing tea, responsibly sourced and carbon neutral certified.