BVLGARI

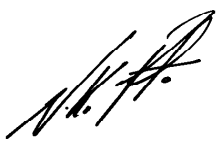
IL RISTORANTE

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 spaghetto 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."

«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, Chef Patron Ristorante Reale, 3* Michelin**
*Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito 2** Michelin, Bvlgari Resort Dubai*



MENU TARTUFO

Emulsione di manzo e tartufo bianco di Alba
Beef emulsion and Alba white truffle
440

Polenta mantecata e tartufo bianco di Alba
Creamy polenta with Parmigiano Reggiano and Alba white truffle
350

Cappelletti con topinambur, salsa di funghi e tartufo bianco di Alba
Cappelletti with Jerusalem artichokes, mushroom sauce and Alba white truffle
420

Tagliolini al burro e tartufo bianco di Alba
Homemade tagliolini with Alba white truffle
480

Manzo con salsa di provola e tartufo bianco di Alba
Beef stripoloin with provola sauce and Alba white truffle
670

Frolla alle nocciole, mousse al gianduia e tartufo bianco di Alba
Hazelnut shortcrust, gianduia mousse and Alba white truffle
310

Menu completo per persona
Full menu per person
1900

Con degustazione di Barolo
With exclusive Barolo tasting
5000

(A) Alcohol
تحتوي على الكحول