

“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 esplose. 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  
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1\* Michelin, Bulgari Hotel Tokyo

***“The idea of creating my own vision of great contemporary Italian cuisine, one that is capable of reaching far and wide without compromise, fascinates me. I always dreamed of thrilling guests by serving them the great classic ‘spaghetti al pomodoro’ thousands of kilometers away from my own country.***

***I am interested in making uncomplicated, light dishes in which flavor is built up, layer upon layer, and then explodes. Pleasantness is always central; flavor and aesthetics are fundamental and from one derives the other, because an ingredient that is respected and enhanced is of course “beautiful”.***

***These are refined dishes also in appearance, not only because of their ingredients, but also because of how we transform them, amplifying and preserving both their color and texture”***



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

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge  
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

I piatti del menu e i prezzi sono soggetti a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità  
Menu items and prices are subject to change according to seasonality and availability

## MENU DEGUSTAZIONE ALL'ITALIANA

Antipasto all'Italiana

Bruschetta al pomodoro infornato  
*Bruschetta with baked tomato* (G) (VG)

Frittatina di pasta  
*Deep fried pasta* (D) (G)

Vitello tonnato  
*Milk fed veal and tuna sauce* (GF) (LF)

Ricciola, aglio, olio e peperoncino  
*Amberjack with garlic, chili and extra virgin olive oil* (GF) (LF)

\*\*

Carpaccio di manzo marinato di Miyazaki  
*Miyazaki marinated beef carpaccio* (GF) (LF)

Carciofo fritto con pecorino e pepe nero  
*Fried artichoke, pecorino cheese and black pepper* (GF) (D)

Capasanta gratinata con noci ed erbe aromatiche  
*Scallops gratinée with walnuts and fresh herbs* (G) (N)

Sgombro laccato ai funghi  
*Grazed Shima-aji with mushrooms* (GF) (LF)

\*\*

Lasagna con ragù leggero di vitello  
*Lasagna with veal ragù and tomato* (G) (D)

\*\*

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive  
*Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives* (GF) (LF)

\*\*

Tiramisù (G) (D)

22000

price including coffee or tea service  
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

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

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge  
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

## MENU DEGUSTAZIONE

Vitello, mandorla e misticanza  
*Milk fed veal, almond, mesclun leaves* (GF) (LF) (N)

\*\*

Cavolfiore gratinato e nocciola  
*Cauliflower gratinée and hazelnut* (GF) (D) (N)

\*\*

Ravioli di patate con salsa di polpo alla Luciana  
*Potato ravioli, Sajima octopus, sauce Luciana's style* (G) (D)

\*\*

Fettucelle, salsa all'anatra, tartufo nero e Parmigiano Reggiano  
*Hand made fettucelle with Kagoshima duck sauce, black truffle and Parmigiano Reggiano* (G) (D)

\*\*

Razza arrostita, salsa al limone e timo  
*Hokkaido roasted skate wing with lemon sauce and thyme* (G) (D)

\*\*

Tagliata di filetto di manzo wagyu al rosmarino  
*Miyazaki sliced wagyu beef fillet with rosemary* (GF) (LF)

\*\*

Cre moso alle mandorle e fragola  
*Almond mousse, strawberry sorbet and strawberries* (VG) (N)

32000

With wine pairing  
55000

price including coffee or tea service  
additional charge for mineral water

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

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

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge  
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

## À LA CARTE

Antipasto all'italiana  
*A selection of Italian specialties* (G) (D)  
8800

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano  
*Roasted carrots and beetroots salad with parsley sauce, almond and horseradish* (VG) (GF) (LF)  
4800

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano  
*Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano* (GF) (V) (D)  
4800

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi  
*Roasted tuna belly, fennel and citrus salad* (GF) (LF)  
6500

Vitello tonnato  
*Milk fed veal with tuna sauce* (GF) (LF)  
5500

\*\*

Spaghetti e pomodoro  
*Spaghetti and tomato* (VG)(G)(LF)  
4000

Fettucelle, salsa all'anatra, tartufo nero e Parmigiano Reggiano  
*Hand made fettucelle with Kagoshima duck sauce, black truffle and Parmigiano Reggiano* (G) (D)  
10000

Tortelli di ricotta, spinaci e manteca  
*Handmade tortelli with ricotta, spinach and manteca butter* (G) (V) (D)  
6000

Linguina di semola, astice e gamberi  
*Linguine with Ise-Ebi lobster and botan ebi prawns* (G) (LF)  
11500

Risotto alla Milanese con zafferano di Akaito  
*Akaito saffron risotto, Milanese style* (GF)(D)  
6500

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge  
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

## À LA CARTE

Razza arrostita, salsa al limone e timo  
*Roasted skate wing with lemon sauce and thyme* (G) (D)  
9500

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive  
*Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives* (GF) (LF)  
8500

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style* (G) (D)  
12500

Maialino croccante di Chiba con salsa all'arancia  
*Chiba crispy suckling pig with orange caramel sauce* (GF) (LF)  
13500

Tagliata di filetto di manzo wagyu al rosmarino  
*Miyazaki sliced wagyu beef fillet with rosemary* (GF) (LF)  
15000

\*\*

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta  
*All main courses come with two choices of side dish.*

Patate arrosto  
*Roasted baby potatoes* (VG)

Funghi trifolati  
*Sautéed mushrooms* (VG)

Misticanza con vinaigrette alla mandorla  
*Mixed leaves salad with almond vinaigrette* (VG)

Peperoni marinati e menta  
*Marinated bell peppers and mint* (VG)

Spinaci aglio, olio e peperoncino  
*Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili* (VG)

Our vegetables are locally sources.  
Our tuna has the certification of sustainable fishing.

(N) Nuts | (D) Dairy | (G) Gluten | (V G) Vegan | (V) Vegetarian  
(GF) Gluten-Free | (LF) Lactose-Free

Tutti i prezzi sono in JPY ed includono il 10% di tasse municipali e 15% service charge  
All prices are in JPY inclusive of 10% municipality fee and 15% service charge

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 selection from responsibly sourced and carbon neutral certified.*



JING™