

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto creato per Bulgari, 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.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2** Michelin, Bulgari Resort Dubai

“Created for Bulgari 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
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2** Michelin, Bulgari Resort Dubai*

Tutti i prezzi sono in AED ed includono il 10% di servizio, 7% di tasse municipali e 5% VAT
All prices are in AED inclusive of 10% service charge, 7% municipality fees and 5% VAT

LA CARTA

Crema di Parmigiano Reggiano con verdure di primavera (A) ✓

Parmigiano Reggiano cream with spring vegetables

تحتوي على الكحول

170

Insalata tiepida di astice blu, sedano rapa, misticanza e pepe rosa (A)

Warm blue lobster salad with celeriac, wild greens and pink pepper

تحتوي على الكحول

490

Carpaccio di manzo, colatura di alici e capperi

Beef carpaccio, anchovies sauce and capers

240

Ventresca di tonno arrostita con zucchine alla scapece

Roasted tuna belly with zucchini scapece style

290

Spaghetti e pomodoro ✓

Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce

180

Linguine di semola, astice e gamberi rossi

Linguine, lobster and red prawns

290

Tortelli di ricotta e Pecorino Romano con lattuga e scampi

Homemade tortelli with ricotta and Pecorino Romano cheese, lettuce and langoustine

230

Risotto alla Milanese (A)

Risotto with saffron and Parmigiano Reggiano

تحتوي على الكحول

180

(A) Alcohol

تحتوي على الكحول

LA CARTA

Terrina di bieta, patate e limone ✓

Chards, potatoes and lemon terrine

190

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo (A)

Roasted solefish with white wine sauce and parsley

تحتوي على الكحول

360

Agnello, salsa all'uovo, Pecorino Romano e cicoria

Lamb, egg sauce, Pecorino Romano cheese and chicory

580

Cotoletta di vitello alla Milanese

Milk fed veal Milanese style

380

Tagliata di controfiletto wagyu alle erbe

Grilled Australian wagyu sirloin steak and herbs

600

Patate arrosto ✓

Roasted baby potatoes

Misticanza con vinaigrette alle mandorle ✓

Mesclun with almond vinaigrette

Spinaci, aglio, olio e peperoncino ✓

Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili

Asparagi e rosmarino ✓

Asparagus and rosemary

60 each

(A) Alcohol

تحتوي على الكحول

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



Vegan

(A) Alcohol

تحتوي على الكحول

Our eggs are locally farmed in UAE

Our tuna has the certification of sustainable fishing (MSC)

Our salads are selected from local farmers in UAE

Our herbs are locally cultured in UAE