

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.”

Il Ristorante - Niko Romito 为全球宝格丽酒店及度假村量身打造，着眼于展现意大利传统美食的丰富性及多样性，是一次对地道且现代的意式料理的演绎。在 Il Ristorante - Niko Romito，传统被赋予了新的内涵，在不断的创新中提升食材本味。看似简单的菜肴背后隐藏着大量的研究工作，我们通过创造力与技巧的融合来实现最纯粹、最强烈的味觉表达。这里的每一道菜，食材都会得到升华，以增加其风味和质感，调味上我们也尤为注重清淡。我希望客人们能感受到，他们正在经历一次美食之旅，领略意大利的经典佳肴及各个地区的特色美味。每一餐，都是发现新的美味享受或重温经典的愉悦旅程。



Niko Romito 米其林三星餐厅 Reale 主厨，该餐厅同时也被评为全球 50 家最佳餐厅之一。

MENU DEGUSTAZIONE
品鉴菜单

Scampi, pepe rosa, prezzemolo e olio extravergine d'oliva (L)(G)(LS)

螯虾配粉胡椒及欧芹

Ca' del Bosco, Vintage Collection Saten Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy 2018

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive 🌱 (G)(L)(LS)

烤茄子配番茄，罗勒，水瓜柳及橄榄

Benanti, Etna Bianco DOC, Sicilia, Italy 2022

Tortellini con gamberi rossi, burro, limone, erba cipollina e caviale Oscietra

手工红虾意饺配黄油, 柠檬, 香葱及奥西特拉鱼子酱

Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2023

Cernia rossa, prezzemolo, aglio e patata (G)(L)(LS)

东星斑配欧芹，香蒜及土豆

Ca' del Bosco, Selva della Tesa Chardonnay Sebino IGT, Lombardia, Italy 2019

Filetto di manzo M5, uva, capperi e pepe nero (G)(L)

安格斯牛里脊配葡萄，水瓜柳及黑胡椒

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia DOC, Toscana, Italy 2022

Cremoso al miele con sorbetto alla pesca, basilico e gin (G)

蜂蜜慕斯配罗勒,杜松子蜜桃冰霜

Feudi di San Gregorio, " Privilegio " Fiano Passito Irpinia, Campania, Italy 2019

1988 元 / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

3488 元 / 每位

纯素食 (G) 无麸质 (L) 无乳糖 (LS) 本地食材

此菜单需整桌同时使用

上述价格包含所有税费及服务费

请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求

APPETIZERS

开胃菜

Antipasto all'Italiana (minimo per 2 persone)

精选意式分享头盘（两人起订）

500 元 / 每位

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza  (LS)(G)(L)

菊苣配松子奶油，樱桃番茄及混合沙拉

280 元

Scampi, pepe rosa, prezzemolo e olio extravergine d'oliva (L)(G)(LS)

螯虾配粉胡椒及欧芹

500 元

Lingua di vitello, lattuga, mandorla e limone (G)(LS)

香煎牛舌、生菜、杏仁酱及柠檬粉

400 元

Ventresca di tonno arrostita con zucchine alla scapece (L)

香烤蓝鳍金枪鱼腩配醋渍节瓜及薄荷

680 元

Vitello tonnato (G)(L)

M3级和牛配金枪鱼酱

450 元

PASTA E RISOTTO

意面与烩饭

Spaghetti e pomodoro  (L)

番茄意面

300 元

Tortellini con gamberi rossi, burro, limone, erba cipollina e caviale

Oscietra

手工红虾意饺配黄油，柠檬，香葱及奥西特拉鱼子酱

588 元

Linguina di semola, astice e gamberi rossi (L)

意式扁面配龙虾及西班牙红虾

720 元

Gnudi di ricotta e spinaci con nocciole e Parmigiano Reggiano

意式乳清芝士菠菜团子配榛子及帕马森芝士

350 元

Cannellone con ragù di vitello, Provolone, alloro e pepe nero

意式手工面卷配慢炖小牛肉酱，波罗伏洛芝士，月桂叶及黑胡椒

400 元

Risotto alla Milanese (G)

意式米兰烩饭

488 元

MAIN COURSES

主菜

Spigola al vapore lattuga e capperi (G)(L)
清蒸海鲈鱼配生菜及水瓜柳
580 元

Merluzzo carbonaro con salsa di ceci, aglio arrostito e aceto balsamico tradizionale (L)
烤鳕鱼配鹰嘴豆，香蒜及传统意式香脂醋
700 元

Corvina cinese glassata con patate e prezzemolo (G)(L)(LS)
琉璃黄鱼配土豆及香芹
600 元

Tagliata di controfiletto di Wagyu M9 al rosmarino (G)(L)
M9和牛外脊配迷迭香
1488 元

Maialino croccante con salsa all'arancia (LS)(G)
脆皮小乳猪配香橙焦糖汁
660 元

Agnello, mandorla e pesto mediterraneo (G)(L)(LS)
羊肉配杏仁及地中海风味酱汁
620 元

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive 🌱 (G)(L)(LS)
烤茄子配番茄，罗勒，水瓜柳及橄榄
320 元

所有主菜皆可选择两种配菜

Patate novelle al forno 🌱 (LS)(G)(L)
烤小土豆
58 元

Misticanza con vinaigrette alla mandorla 🌱 (LS)(G)(L)
混合蔬菜色拉配杏仁醋
58 元

Insalata di pomodori e basilico 🌱 (LS)(G)(L)
番茄色拉及罗勒
58 元

Melanzana in agrodolce 🌱 (LS)(G)(L)
酸甜风味茄子
58 元

