

BVLGARI
IL RISTORANTE
NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante – Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto — della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all’equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l’essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

“在本次与宝格丽携手打造的项目中，我构想了兼具纯正底蕴与现代格调的意大利料理，以此诠释意大利美食传承的丰盈与多元。

Il Ristorante – Niko Romito 以深度钻研重新演绎传统。创意与技艺始终服务于风味，力求呈现最纯粹、饱满的本真形态。菜品讲究风味平衡、口感层次精准，追求清逸轻盈的食感。

我期盼落座于此的每一位宾客，感受意大利文化的精髓：重温熟悉风味，邂逅全新香气，收获发自内心的触动。”



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。

M E N U D E G U S T A Z I O N E

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)

蜂蜜慕斯配蜜桃冰霜，罗勒及金酒

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)

香煎牛舌配生菜，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

 纯素食 (G) 无麸质 (L) 无乳糖 (LS) 本地食材

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

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

🌱 纯素食 (G) 无麸质 (L) 无乳糖 (LS) 本地食材

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

