

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.”

“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*



I CLASSICI

(minimo for 2 persone)

(minimum for 2 people)

Antipasto all'italiana

A selection of Italian specialties

Maschio, Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato, Extra Dry, 2024, Veneto, Italy

Laurent-Perrier, La Cuvée, Brut, NV, Tours-sur-Marne, Champagne, France

Henri Bourgeois, Sancerre, Sauvignon Blanc, 2023, Loire Valley, France

Gaja Alteni di Brassica, Sauvignon Blanc, 2021, Piedmont, Italy

Risotto alla Milanese (GF)

Milanese style risotto

Patriarche, Pommard, Pinot Noir, 2016, Burgundy, France

Bouchard Père & Fils, Pommard Premier Cru, Pinot Noir, 2020, Burgundy, France

Filetto di manzo wagyu con funghi, salsa al pepe verde e tartufo nero (GF)

Wagyu fillet with oyster mushrooms, green pepper sauce and black truffle

Enrico Serafino, Sanavento, Barbaresco, 2019, Piedmont, Italy

Ruffino, Greppone Mazzi, Brunello di Montalcino, 2017, Tuscany, Italy

Tiramisù (Veg)

Tiramisu

Graham, Fine Ruby Port, Duoro, Portugal

Dow's 10 Year Old Tawny Port, Duoro, Portugal

3,000 per person

Abbinamento vini

Wine pairing

2,000 per person for signature wine pairing

3,500 per person for premium wine pairing

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo

This menu should be ordered for the entire table

LA DEGUSTAZIONE

Gambero Aka ebi con pepe rosa e prezzemolo (L)

Aka ebi shrimp, pink pepper and parsley

Maschio, Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato, Extra Dry, 2024, Veneto, Italy
Laurent-Perrier, La Cuvée, Brut, NV, Tours-sur-Marne, Champagne, France

Zucchine alla scapece con crema di pinoli e menta (GF, N)✓

Roasted zucchini, vinegar, pine nut cream and mint

Henri Bourgeois, Sancerre, Sauvignon Blanc, 2023, Loire Valley, France
Gaja Alteni di Brassica, Sauvignon Blanc, 2021, Piedmont, Italy

Capellini con ragù di triglia e finocchietto

Capellini with red mullet sauce and wild fennel

La Chablisienne, La Sereine, Chablis, Chardonnay, 2021, Burgundy, France
Gaja, Rossj Bass, Chardonnay Sauvignon Blanc, 2023, Piedmont, Italy

Tortelli con genovese di manzo e salsa di Parmigiano Reggiano

Handmade tortelli with slow-cooked beef and parmesan cheese sauce

Enrico Serafino, Tovasacco, Nebbiolo, 2021, Piedmont, Italy
Borgogno, Nebbiolo, 2021, Piedmont, Italy

Terrina di bieta, patate e limone (GF)✓

Chards, potato and lemon terrina

Patriarche, Pommard, Pinot Noir, 2016, Burgundy, France
Bouchard Père & Fils, Pommard Premier Cru, Pinot Noir, 2020, Burgundy, France

Filetto di manzo wagyu con funghi, salsa al pepe verde e tartufo nero (GF)

Wagyu fillet with oyster mushrooms, green pepper sauce and black truffle

Enrico Serafino, Sanavento, Barbaresco, 2019, Piedmont, Italy
Ruffino, Greppone Mazzi, Brunello di Montalcino, 2017, Tuscany, Italy

Baba agli agrumi e sorbetto alla mandorla (Veg, N)

Citrus baba and almond sorbet

Château Monteils, Sauternes, Sauvignon Blanc-Semillon, 2009, Bordeaux, France
Dr. Loosen, Ice wine, Riesling, 2019, Mosel, Germany

3,400 per person

Abbinamento vini


Wine pairing

3,000 per person for signature wine pairing
5,900 per person for premium wine pairing

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo

This menu should be ordered for the entire table

I prezzi sono espressi in migliaia di Rupie Indonesiane,
soggetti alle tasse governative vigenti e a un supplemento del 10% per il servizio
Prices are in thousand Indonesian Rupiah subject to prevailing government tax and 10% service charge

 Piatto vegano. **Vegan.**
(GF) Piatto senza glutine. **Gluten Free.**
(L) Piatto senza lattosio. **Lactose Free.**
(Veg) Piatto vegetariano. **Vegetarian.**
(N) Contiene frutta secca. **Contain nuts.**

Su richiesta sono disponibili spaghetti senza glutine.
Gluten free spaghetti is available on request.

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.

Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

Gamberi rosa / **Pink prawns**
Manzo / **Beef**