

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.”

« Pour ce projet, créé en collaboration avec Bvlgari, j’ai imaginé une cuisine italienne authentique et contemporaine, qui exprime toute la richesse et la diversité de notre patrimoine gastronomique.

Il Ristorante – Niko Romito réinterprète la tradition grâce à un travail de recherche approfondi, où la créativité et la technique sont toujours au service du goût, dans son expression la plus pure et la plus intense. Une cuisine qui se caractérise par l’équilibre des saveurs, la précision des textures et la légèreté.

Je souhaite que chaque convive à cette table puisse découvrir l’essence même de la culture italienne : redécouvrir des arômes familiers, en découvrir de nouveaux, et être ému.

Niko Romito, Head Chef at Ristorante Reale, 3*** Michelin Stars



LE NOSTRE SUGGESTIONI DI ABBINAMENTO

NOS SUGGESTIONS D'ACCORDS

*Per accompagnare il Menu Degustazione
En accompagnement du Menu Degustazione*

ABBINAMENTO CLASSICO « VINI E CREAZIONI » IN 6 SERVIZI **ACCORD METS - «VINS ET CREATIONS» CLASSIQUE EN 6 SERVICES**

Un percorso in sei sequenze: cinque assaggi di vini selezionati e una raffinata creazione di mixologia, pensati per accompagnare ogni piatto del menu.

Un parcours en six séquences : cinq dégustations de vins choisis avec soin et une création de mixologie raffinée, imaginées pour sublimer chaque plat du menu.

90 euros par personne

★

ABBINAMENTO PRESTIGE « VINI E CREAZIONI » IN 6 SERVIZI **ACCORD METS - «VINS ET CREATIONS» PRESTIGE EN 6 SERVICES**

Un percorso prestige in sei sequenze: cinque assaggi di vini d'eccellenza e un'esclusiva creazione di mixologia, pensati per accompagnare ogni piatto del menu.

Un parcours prestige en six séquences : cinq dégustations de vins d'exception et une création exclusive de mixologie, imaginées pour sublimer chaque plat du menu.

150 euros par personne

★

ABBINAMENTO SENZA ALCOL IN 5 SERVIZI **ACCORD METS & CREATIONS SANS ALCOOL EN 5 SERVICES**

Un'esperienza in cinque sequenze, che unisce vini analcolici e una creazione delicata, offrendo tutta la ricchezza degli abbinamenti senza la presenza di alcol.

Une expérience en cinq séquences, alliant vins sans alcool et une création délicate, offrant toute la richesse des accords sans la présence d'alcool.

55 euros par personne

MENU DEGUSTAZIONE
MENU DEGUSTATION

Pour l'ensemble de la table

180 euros par personne

Scampo, lattuga, zenzero e gin
Langoustine, laitue, gingembre et gin

*

Scarola glassata, crema di pinoli e misticanza 
Scarole glacée, crème de pignons de pin et mesclun

*

Spghettoni con cipolle, agrumi e Parmigiano Reggiano
Spghettoni aux oignons, agrumes et Parmigiano Reggiano

*

Rana pescatrice con salsa al prezzemolo e patate
Lotte, sauce au persil et pommes de terre

*

Pollo, patate e funghi
Volaille, pommes de terre et champignons

*

Gelato al pane, cremoso al burro, fichi e aceto balsamico
Glace au pain, crémeux au beurre, figues et vinaigre balsamique