

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Mi affascina l’idea di creare un mio codice della grande cucina italiana contemporanea, capace di arrivare senza compromessi anche molto lontano. Ho sempre sognato di far emozionare un cliente servendogli un grande spaghetti al pomodoro a migliaia di chilometri dal mio paese.

Mi interessa fare piatti puliti, leggeri, dove il gusto si stratifica e poi esplose. La piacevolezza è sempre centrale: il gusto e l’estetica sono fondamentali e da uno discende l’altra, perché un ingrediente valorizzato è per forza “bello”.

Sono piatti preziosi anche all’aspetto, in parte perché lo sono gli ingredienti, in parte perché il nostro approccio alla trasformazione preserva le consistenze ed esalta colori e trasparenze.”

我着迷于创造出具有自我特色、不作妥协的当代意大利料理风格，并乐见于将其广泛推广与传播。希望能够将伟大的意大利烹饪艺术与当代的呈现和服务相结合，并展现出时代的进步。

繁复的食材经由简单的处理会进一步得到升华，而简单的食材可以用技巧来提升规格层次。我中意于简洁明确、轻巧的菜式，让滋味层层叠加，最后引爆味蕾。无论如何料理食材，我们都将保留其纹理和本味，并强调色彩和通透感的呈现，以确保食客的感官愉悦始终在首要位置。

我理想中的意大利料理，是当我远离家乡时，仍想要吃的那一种。”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin。

Niko Romito 米其林三星餐厅Reale 主厨。

MENU CONDIVISIONE

分享菜单

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties
精选意大利头盘

Fratelli Lunelli Ferrari Metodo Classico Brut, Trento DOC, Trentino-Alto Adige, Italy NV

Tortelli di ricotta e spinaci con burro e salvia
Ricotta and spinach homemade Tortelli with butter and sage

自制乳清芝士菠菜饺子配鼠尾草黄油汁

Marchesi Antinori Castello della Sala 'Cervaro della Sala' IGT, Umbria, Italy 2014

Tagliata di controfiletto Wagyu alle erbe
Grilled Australian Wagyu sirloin steak with herbs

炙烤澳大利亚和牛外脊肉排配香草

Michele Chiaro 'Tortoniano' Barolo DOCG, Piemonte, Italy 2014

Funghi trifolati/ misticanza, aceto e mandorla/patate novelle al forno
Sauteed mushrooms / Mix wild greens salad, vinegar and almond/ Roasted baby potatoes

炒蘑菇，混合野生芽苗菜，醋及杏仁，烤小土豆

Bignè alla crema con salsa al cioccolato caldo
Custard filled bignè with warm chocolate sauce

奶黄泡芙配温巧克力汁

Taylor Late Harvest Bottled Vintage Port, Douro, Portugal 2013

1288 per person/每位

Con abbinamento vini

Including wine pairing

随餐配酒

1711 per person/每位

This menu should be ordered for the entire table

本菜单使用于整桌

All-inclusive price

上述价格包含所有税费

MENU DEGUSTAZIONE

品鉴菜单

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva
Marinated Japanese sea bream, oscietra caviar, sour cream and extra-virgin olive oil
腌制日本鲷鱼配鲟鱼籽酱, 酸奶油及特级初榨橄榄油

Bellavista Alma Gran Cuvee Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy NV

Scampi al vapore con maionese di scampi, lattuga e pepperoncino
Steamed langoustines with its mayonnaise, lettuce and chilli powder
蒸深海鳌虾配鳌虾酱, 生菜及辣椒粉
Fratelli Lunelli Ferrari Perlé Trento Millesimato DOC, Trentino Alto-Adige, Italy 2012

Vitello Tonnato
Australian milk-fed veal with tuna sauce
乳饲澳大利亚小牛肉配金枪鱼酱
Ceretto Blange Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2017

Minestra di funghi e ceci con maltagliati
Mushrooms and chickpeas soup with traditional "Maltagliati" pasta
传统意式面片配蘑菇鹰嘴豆汤
Roux Pere & Fils, "La Moutonniere" Bourgogne Rouge, Burgundy, France 2017

Ravioli di patate, caviale, erba cipollina e limone
Home made potato ravioli, caviar, chives and lemon
意式手工土豆饺子, 鲟鱼籽酱, 细香葱及柠檬
Sliver Heights Family Reserve, Yinchuan, China 2014

Lombo di agnello, crema all'aglio e tartufo nero
Roasted lamb loin, garlic cream and black truffle
烤羊里脊, 香蒜酱配黑松露
Michele Chiarlo 'Tortoniano' Barolo DOCG, Piemonte, Italy 2014

'Totalmente castagna'
Totally Chestnut
栗子蛋糕配冰淇淋
Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC, Toscana, Italy 2014

1888
per person/ 每位

Con abbinamento vini
Including wine pairing
随餐配酒

2976
per person/ 每位

This menu should be ordered for the entire table
本菜单使用于整桌

All-inclusive price
上述价格包含所有税费

À LA CARTE

零点

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties

精选意大利头盘

550

** ** *

Il Pancotto (Crema di patate, pane, spinaci, uovo, provolone e sedano rapa)
"Pancotto" (Potatoes cream, bread, spinach, egg yolk, provolone cheese and celeriac)

意式面包沙拉 (土豆泥, 面包, 菠菜, 蛋黄, 烟熏芝士及芹菜头)

198

** ** *

Scampo al vapore con maionese di scampi, lattuga e peperoncino
Steamed langoustines with its mayonnaise, lettuce and chilli powder

蒸深海鳌虾配鳌虾酱, 生菜及辣椒粉

460

** ** *

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva
Marinated Japanese sea bream, oscietra caviar, sour cream and extra-virgin olive oil

腌制日本鲷鱼配鲟鱼籽酱, 酸奶油及特级初榨橄榄油

498

** ** *

Ventresca di tonno, fagioli, cipolla e origano
Japanese Blue fin tuna belly with beans, onions and origano

日本蓝鳍金枪鱼腩配白豆泥, 洋葱及牛至

360

** ** *

Vitello Tonnato
Australian milk-fed veal with tuna sauce

乳饲澳大利亚小牛肉配金枪鱼酱

320

** ** *

Carpaccio di filetto marinato alle erbe
Herb marinated Australian beef carpaccio

香草腌制澳大利亚生食牛肉

360

** ** *

Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia
Ricotta and spinach homemade Tortelli with butter and sage

自制乳清芝士菠菜饺子配鼠尾草黄油汁

260

** ** *

Risotto con zucca, parmigiano e aceto balsamico
Pumpkin risotto, Parmigiano Reggiano cheese and aged balsamic vinegar

南瓜烩饭, 帕玛森芝士及意式香脂醋

260

** ** *

Minestra di funghi e ceci con maltagliati
Mushrooms and chickpeas soup with traditional "Maltagliati" pasta

传统意式面片配蘑菇鹰嘴豆汤

198

All-inclusive price
上述价格包含所有税费

À LA CARTE

零点

Ravioli di patate, caviale, erba cipollina e limone
Home made potato ravioli, caviar, chives and lemon
意式手工土豆饺子, 鲑鱼籽酱, 细香葱及柠檬

398

** ** *

Spaghetti, aragosta e gamberi rossi
Spaghetti, Canadian lobster and Spanish red prawns
意式细面配加拿大龙虾及西班牙红虾

550

** ** *

Fettucelle al ragout di anatra, uovo, parmigiano reggiano e tartufo nero
Fettucelle pasta with duck ragout, egg, Parmigiano Reggiano cheese and black truffle
自制意式宽面配鸭肉酱, 鸡蛋, 帕玛森芝士及黑松露

298

** ** *

La lasagna
Milk fed veal and tomato lasagna
自制传统番茄小牛肉千层面

320

** ** *

Rombo intero al forno con olive, capperi, patate e pomodoro (per 2 persone)
Whole baked turbot with olives, capers, potatoes and tomato (suggest for 2 person)
烤多宝鱼配橄榄, 水瓜柳, 土豆及番茄 (建议两位享用)

1100

** ** *

Astice al vapore con crema di ceci e misticanza
Steamed Canadian lobster with chickpeas cream and wild mixed greens
蒸龙虾配鹰嘴豆泥及迷你生菜

720

** ** *

Merluzzo Carbonaro, salsa ai porri e spinaci croccanti
Black cod, leek sauce and crispy spinach
黑鳕鱼配甜葱酱汁及脆炒菠菜

580

** ** *

Cotoletta alla Milanese
Australian milk-fed veal Milanese style
米兰乳饲小牛排

520

All-inclusive price
上述价格包含所有税费

À LA CARTE

零点

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce

脆皮小乳猪配香橙焦糖汁

450

** ** *

Lombo di agnello, crema all'aglio e tartufo nero
Roasted lamb loin, garlic cream and black truffle

烤羊里脊, 香蒜酱配黑松露

598

** ** *

Tagliata di controfiletto Wagyu alle erbe
Grilled Australian Wagyu sirloin steak with herbs

炙烤澳大利亚 M7 级和牛西冷配香草

998

All main courses come with two choices of side dish

所有主菜皆可选择两种配菜

Funghi trifolati

Sauteed mushrooms

炒蘑菇

** ** *

Misticanza, aceto e mandorla

Mixed wild greens, vinegar and almond

混合芽苗菜, 醋及杏仁

** ** *

Spinaci aglio, olio e peperoncino

Sautéed spinach with garlic, olive oil and chilli

蒜香菠菜, 橄榄油及辣椒

** ** *

Zucchine, aceto, menta e basilico

Zucchini, vinegar, mint and basil

节瓜配香脂醋, 薄荷及罗勒

** ** *

Patate novelle al forno

Roasted baby potatoes

烤小土豆

** ** *

Carciofi al rosmarino

Roasted Artichokes and rosemary

迷迭香烤洋蓟心

All-inclusive price

上述价格包含所有税费

DOLCI

甜品

Tiramisù

Tiramisu

提拉米苏

120

** ** *

‘Totalmente castagna’

Totally Chestnut

栗子蛋糕配冰淇淋

120

** ** *

Pane e cioccolato

Bread and chocolate

巧克力面包

120

** ** *

Zabaione al Marsala

Marsala wine Egnog

马萨拉蛋乳酒

120

** ** *

Bignè alla crema con salsa al cioccolato caldo

Custard filled bignè with warm chocolate sauce

奶黄泡芙配温巧克力汁

120

** ** *

Tortina di ricotta, agrumi, pistacchio e mandorla

Ricotta cheese tart with citrus, pistachio and almond

乳清芝士塔配柑橘，开心果配杏仁

120

** ** *

Sorbetti e gelati

Sorbets and ice creams

冰霜及冰淇淋

98