

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.”



« The idea of creating my own, uncompromising code of great contemporary Italian cooking fascinates me, the chance to see it reach far and wide intrigues me.

An updated anthology of great Italian classics bonded with the concepts of presentation and service of our tradition.

Sophisticated ingredients further fine - tuned by the touch of simplicity. Humble ingredients, ennobled by technique.

I aim for clear - cut, light fare dishes, where flavour builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights colour and transparencies.

The kind of cuisine I'd like to eat when I'm away from home, my “ideal” of Italian cooking. »

Niko Romito, Head Chef at Ristorante Reale, Three Michelin Stars



MENU CONDIVISIONE
SHARING MENU

(For the entire party)

115 per person

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties

*

Tortelli di panzanella, crema di burrata e basilico
Homemade panzanella tortelli with burrata cream and basil

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style

Accompagnato da
Served with

Insalata di pomodori e basilico
Tomato salad and basil

Fagiolini al vapore con olio extra vergine di oliva e limone
Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon

*

Tiramisu
Tiramisu

A LA CARTE

Antipasto all'italiana (per 2 persone)
A selection of Italian specialties (for 2 peoples)
65

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive
Glazed eggplant, tomato, basil, capers and olives
28

Anguria, pomodori, ricotta piastrata e olive taggiasche
Watermelon, tomatoes, grilled ricotta cheese and taggiasche olives
28

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted tuna belly, fennel and citrus salad
35

Insalata di astice, zucchine, misticanza e pepe rosa
Lobster salad, zucchini, wild greens and pink pepper
56

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce
30

Granchio Reale con caviale Baeri e patata
King crab with Baeri caviar and potato
92

*

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato
30

Tagliolini con cozze, pomodoro arrosto, maggiorana e pompelmo
Homemade tagliolini with mussels, roasted tomatoes, majoram and grapefruit
32

Tortelli di panzanella, crema di burrata e basilico
Homemade panzanella tortelli with burrata cream and basil
36

Linguina di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns
58

Tubettoni con zucchine, menta e Parmigiano Reggiano
Tubettoni pasta with zucchini, mint and Parmesan
32

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto
38

Lasagna vegetariana
Vegatable lasagna and Parmesan sauce
36

Pescato del giorno al forno con basilico, fagiolini, pinoli e patate (min 2/4 persone)
Catch of the day with basil, green beans, pine nuts and potatoes (2/4 guest minimum)
145

Spigola al vapore con lattuga, capperi e limone
Steamed seabass with capers, lettuce and lemon
58

Merluzzo al vapore peperone arrostito, spinacino
Steamed cod with roasted pepper, baby spinach
54

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives
38

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
72

Pollo alla diavola con olive, capperi e pomodoro
Chicken "Alla Diavola" with olives, capers and tomato
48

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
55

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino
Sliced beef fillet with rosemary
58

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta
All main courses come with one side dish of your choice

Patate arrosto
Roasted baby potatoes
9

Fagiolini al vapore con olio extra vergine di oliva e limone
Steamed green beans with extravirgin olive oil and lemon
9

Misticanza con vinaigrette ala mandorla
Mixed leaves salad with almond vinaigrette
9

Insalata di pomodori e basilico
Tomato salad and basil
9

Melanzana in agrodolce
Sweet and sour eggplant
9

Prices and service included

Beverages are not included

All of our dishes may contain allergens.

Thank you for informing us of your allergies before ordering so that we can redirect you to the best choice.

Our meats have French, German and Belgian origin