

“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 esplode. La piacevolezza é sempre centrale: il gusto e l’estetica sono fondamentali e da uno discende l’altra, perché un ingrediente valorizzato é 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.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World’s 50 Best Restaurants
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, Bulgari Resort Dubai

“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 am for clear-cut, light fares dishes, where flavor builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights color and transparencies.

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



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World’s 50 Best Restaurants
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, Bulgari Resort Dubai

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

LA CARTA

Antipasto all'italiana (min. 2 ospiti)
A selection of Italian specialties (min. 2 guests)
370 per person

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive ✓
Glazed eggplant, tomato, basil, capers and olives
160

Insalata di astice blu della Bretagna, zucchine, misticanza e pepe rosa (A)
Blue lobster salad, zucchini, wild green and pink pepper
380

Ventresca di tonno arrostita con zucchine alla Scapecce
Roasted tuna belly with zucchini "Scapecce" style
260

Scampi, pepe rosa, prezzemolo e limone
Langoustines, pink pepper, parsley and lemon
310

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce
180

Spaghetti e pomodoro ✓
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce
150

Linguine di semola, astice e gamberi rossi
Linguine, lobster and red prawns
260

Fusilli lunghi, vongole veraci del Mediterraneo, bottarga di tonno e maggiorana (A)
Long fusilli, Mediterranean clams, tuna roe and marjoram
230

Tagliolini freddi, con gamberi rossi di Mazara, caviale Oscietra e mandorla (A)
Cold handmade tagliolini, Mazara red prawns, Oscietra caviar and almond
290

Tortelli di ricotta affumicata, zucchine, menta e salsa al Parmigiano Reggiano
Smoked ricotta tortelli, zucchini, mint and Parmigiano Reggiano sauce
220

Risotto alla Milanese (A)
Risotto Milanese style
170

LA CARTA

Scorfano al vapore, guazzetto di frutti di mare e limone
Steamed scorpionfish, mussels, clams, red prawns and lemon
290

Merluzzo carbonaro, pomodoro speziato e crema di patate
Black cod, spiced tomato and potato cream
360

Rombo glassato con zucchine
Glazed turbot with zucchini
390

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
330

Vitello fondente, salsa alla mandorla e pesto mediterraneo
Veal, almond sauce and Mediterranean pesto
320

Tagliata di controfiletto wagyu alle erbe
Grilled Australian wagyu sirloin steak and herbs
530

Patate arrosto ✓
Roasted baby potatoes

Fagiolini al vapore, olio extra vergine di oliva e limone ✓
Steamed green beans, extra-virgin olive oil and lemon

Insalata di pomodori e basilico ✓
Tomato salad and basil

Melanzana in agrodolce ✓
Sweet and sour eggplant

50 each