

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 esplode. 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.”

*« L'idée de créer mon propre code intransigeant de la grande cuisine italienne contemporaine me fascine, et la possibilité de le voir se répandre m'intrigue.*

*Une anthologie mise à jour des grands classiques italiens, liée aux concepts de présentation et de service de notre tradition.*

*Des ingrédients sophistiqués, encore améliorés par une touche de simplicité. Des ingrédients humbles, ennoblis par la technique.*

*Je vise des plats nets et légers, où la saveur monte puis explose, et où l'agrément reste central, alors que notre approche de la transformation des ingrédients préserve les textures et met en valeur les couleurs et les transparences.*

*Le genre de cuisine que j'aimerais déguster quand je suis loin de chez moi, mon "idéal" de la cuisine italienne. »*

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



# LE NOSTRE SUGGERZIONI 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*

Insalata di astice, zucchine, pepe rosa e misticanza  
*Salade de homard aux courgettes, poivre rose et mesclun*

\*

Melanzana glassata, pomodorini, basilico, capperi e olive   
*Aubergine glacée, tomates cerises, basilic, câpres et olives*

\*

Capellini con ragù di triglia e finocchietto  
*Capellini à la sauce rouget et au fenouil sauvage*

\*

Calamaretti arrosto con salsa di carote, aceto e olive  
*Calamars rôtis à la sauce aux carottes, vinaigre et olives*

\*

Filetto di manzo al pepe verde  
*Filet de bœuf à la sauce au poivre vert*

\*

Gelato al fior di latte, mandorle e ciliegie  
*Glace au fior di latte, amandes et cerises*



ANTIPASTI  
ENTRÉES

Antipasti all’italiana (per due persone)  
*Antipasti à l’italienne (pour deux personnes)*

80

Insalata di astice, zucchine, pepe rosa e misticanza  
*Salade de homard aux courgettes, poivre rose et mesclun*

58

Carpaccio di manzo Simmental marinato alle erbe e maionese al pomodoro  
*Carpaccio de filet de bœuf Simmental mariné aux herbes et mayonnaise à la tomate*

38

Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza   
*Laitue glacée, crème de pignons, tomates cerises et mesclun*

36

Carpaccio di ricciola, cipolla di Tropea, origano e capperi  
*Carpaccio de sériole, oignon de Tropea, origan et câpres*

41

Vitello tonnato  
*Vitello tonnato*

36

**PRIMI PIATTI**  
**PASTA & RISOTTO**

Spaghetti e pomodoro   
*Spaghetti sauce tomate signature Niko Romito*  
*36*

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi  
*Linguine aux langoustes et gambas rouges*  
*58*

Capellini con ragù di triglia e finocchietto  
*Capellini à la sauce rouget et au fenouil sauvage*  
*40*

Tortelli di panzanella, crema di burrata e basilico  
*Tortelli maison à la panzanella, crème de burrata et basilic*  
*39*

Cannelloni con ragù di vitello, Provolone del Monaco, alloro e pepe nero  
*Cannelloni au ragoût de veau, provolone del Monaco, laurier et poivre noir*  
*42*

Risotto alla milanese  
*Risotto à la milanaise*  
*42*

# SECONDI PIATTI

## PLATS

Pescato del giorno al forno con basilico, fagiolini, pinoli e patate (min 2/4 persone)  
*Poisson du jour au basilic, haricots verts, pignons de pin et pommes de terre (minimum 2/4 personnes)*  
155

Calamaretti arrosto con salsa di carote, aceto e olive  
*Calamars rôtis à la sauce aux carottes, vinaigre et olives*  
48

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate  
*Morue charbonnière, tomate épicée et crème de pommes de terre*  
56

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Côte de veau à la Milanaise*  
74

Maialino croccante con salsa all’arancia  
*Cochon de lait croustillant et sauce caramel à l’orange*  
58

Pollo alla cacciatora  
*Volaille à la cacciatora accompagnée de pommes de terre, tomates, romarin et olives noires*  
54

Melanzana glassata, pomodorini, basilico, capperi e olive   
*Aubergine glacée, tomates cerises, basilic, câpres et olives*  
39

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta  
*Tous les plats principaux sont servis d’un accompagnement de votre choix*

Patate arrosto   
*Pommes de terre grenailles rôties*  
12

Insalata di pomodori e basilico   
*Salade de tomates et basilic*  
12

Fagiolini al vapore con olio extravergine di oliva e limone   
*Haricots verts cuits à la vapeur, à l’huile d’olive extra vierge et citron*  
12

Zucchine alla scapece   
*Courgettes à la scapece*  
12

Prix net, TTC service compris.

Le registre des allergènes présents dans nos plats est  
à votre disposition en salle.  
Nos viandes sont d'origine française, allemande et belge.  
🌱 Vegan.

Merci de bien vouloir nous informer de vos allergies à la prise de  
commande afin de vous orienter vers le meilleur choix.  
Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur du  
restaurant, bar et lounge.