

“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 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

MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties
Ca' del Bosco, Cuvée Prestige Brut Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy NV

Raviolo alla Genovese di vitello
Veal ravioli 'Genovese' style
Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2020

Tagliata di filetto Wagyu M9 al rosmarino
Grilled Australian M9 Wagyu tenderloin with rosemary
Frescobaldi, Castelgiocondo Lamaione Toscana IGT, Toscana, Italy 2016

Patate arrosto/ Melanzana in agrodolce/ Asparagi e rosmarino
Roasted baby potatoes/ Sweet and sour eggplant/ Asparagus and rosemary

Nocciola e limone
Hazelnut biscuit, lemon and hazelnut ice cream, praline
Donnafugata, Ben Rye, Passito di Pantelleria DOC, Sicilia, Italy 2017

RMB 1900
per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing

RMB 2700
per person

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

MENU DEGUSTAZIONE

Insalata di scampi, sedano rapa, misticanza e pepe rosa
Langoustine salad, celeriac, greens and pink pepper
Ruinart, Blanc de Blancs, Reims, Champagne, France NV

Uovo in camicia, asparagi, caviale Oscietra e crema di patate
Poached egg, asparagus, Oscietra caviar and potato cream
Vie di Romans, 'Dolée' Friuli Isonzo, Friuli-Venezia Giulia, Italy 2020

Vitello Tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce
Domaine Robert Sirugue, Bourgogne Rouge, Burgundy, France 2018

Linguina di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns
Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2020

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Black cod with spiced tomato and potato cream
Domaine Alain Chavy, Puligny Montrachet, Burgundy, France 2017

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde
Beef tenderloin with green peppercorn sauce
Dal Forno Romano, Valpolicella, Veneto, Italy 2013

Cre moso alle mandorle e fragole
Almond mousse, strawberry sorbet and strawberries
Isole e Olena, Vin Santo DOC, Toscana, Italy 2008

RMB 2300
per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing

RMB 3700
per person

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

À LA CARTE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties
RMB 800

Crema di Parmigiano Reggiano con verdure di primavera
Parmigiano Reggiano cream with spring vegetables
RMB 340

Insalata di scampi, sedano rapa, misticanza e pepe rosa
Langoustine salad, celeriac, greens and pink pepper
RMB 620

Zuppa di astice Francese e caviale Oscietra
French blue lobster soup and Oscietra caviar
RMB 1100

Ventresca di tonno Giapponese arrostita, con insalata di finocchi e agrumi
Roasted Japanese tuna belly, fennel salad and citrus
RMB 640

Vitello Tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce
RMB 400

Uovo in camicia, asparagi, caviale Oscietra e crema di patate
Poached egg, asparagus, Oscietra caviar and potato cream
RMB 580

Carpaccio di filetto marinato alle erbe
Herb marinated beef carpaccio
RMB 460

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato
RMB 300

Raviolo alla Genovese di vitello
Veal ravioli 'Genovese' style
RMB 520

Linguina di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns
RMB 720

Gnocchi di patate, spinaci e Asiago
Potato gnocchi, spinach and Asiago cheese
RMB 390

Fettucelle con vongole e bottarga
Handmade fettucelle pasta with clams and fish roe
RMB 490

Risotto al distillato di bufala e pesto
Risotto with distillate of buffalo mozzarella and basil pesto
RMB 420

La Lasagna
Lasagna with soft veal ragout and tomato
RMB 450

All price includes tax and service fee

À LA CARTE

Pescato del giorno al forno con olive, capperi, patate e pomodoro
(2 persone minimo)
Oven baked catch of the day with olives, capers, potatoes and tomato
(2 guests minimum)
RMB 1300

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo
Roasted sole with white wine sauce and parsley
RMB 700

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Black cod with spiced tomato and potato cream
RMB 720

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde
Beef tenderloin with green peppercorn sauce
RMB 1000

Arrosto di agnello glassato con verdure di stagione
Roasted glazed lamb with seasonal vegetables
RMB 650

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
RMB 640

Tagliata di filetto Wagyu M9 al rosmarino
Grilled Australian M9 Wagyu tenderloin with rosemary
RMB 1600

All main courses come with a choice of two side dishes

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Melanzana in agrodolce
Sweet and sour eggplant

Asparagi e rosmarino
Asparagus and rosemary

Carote glassate
Glazed carrots

Misticanza con vinaigrette alla mandorla
Mixed leaves salad with almond vinaigrette

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement