

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante – Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto — della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all’equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l’essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

« For this project, created with Bvlgari, I envisioned an authentic and contemporary Italian cuisine — one that expresses the richness and variety of our gastronomic heritage.

Il Ristorante – Niko Romito reinterprets tradition through deep research, where creativity and technique are always at the service of taste — of its purest and most intense expression. A cuisine defined by the balance of flavours, the precision of textures, and lightness.

I want every guest at this table to experience the essence of Italian culture: to rediscover familiar aromas, to encounter new ones, to be moved. »

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



LE NOSTRE SUGGERZIONI DI ABBINAMENTO

OUR WINE PAIRINGS

*Per accompagnare il Menu Degustazione
To accompany the Tasting Menu*

ABBINAMENTO CLASSICO « VINI E CREAZIONI » IN 6 SERVIZI

CLASSIC PAIRING ‘WINES & CREATIONS’ IN 6 COURSES

Un percorso in sei sequenze: cinque assaggi di vini selezionati e una raffinata creazione di mixologia, pensati per accompagnare ogni piatto del menu.

A six-sequence journey: five carefully selected wine tastings and one refined mixology creation, designed to elevate each course of the menu.

90 euros per person

★

ABBINAMENTO PRESTIGE « VINI E CREAZIONI » IN 6 SERVIZI

PRESTIGE PAIRING ‘WINES & CREATIONS’ IN 6 COURSES

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.

A prestige journey in six sequences: five exceptional wine tastings and one exclusive mixology creation, designed to elevate each course of the menu.

150 euros per person

★

ABBINAMENTO SENZA ALCOL IN 5 SERVIZI

NON-ALCOHOLIC PAIRING IN 5 COURSES

Un’esperienza in cinque sequenze, che unisce vini analcolici e una creazione delicata, offrendo tutta la ricchezza degli abbinamenti senza la presenza di alcol.

An experience in five sequences, combining non-alcoholic wines and one delicate creation, offering the full richness of pairings without the presence of alcohol.

55 euros per person

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

For the entire party

180 euros per person

Scampo, lattuga, zenzero e gin

Langoustine, lettuce, ginger and gin

*

Scarola glassata, crema di pinoli e misticanza 

Glazed escarole, pine nut cream and mesclun

*

Spaghettoni con cipolle, agrumi e Parmigiano Reggiano

Spaghettoni with onion, citrus and Parmigiano Reggiano

*

Rana pescatrice con salsa al prezzemolo e patate

Monkfish with parsley sauce and potatoes

*

Pollo, patate e funghi

Chicken, potatoes and mushrooms

*

Gelato al pane, cremoso al burro, fichi e aceto balsamico

Bread ice cream, butter mousse, figs and balsamic vinegar