

“Per questo progetto creato per Bulgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, che racconti la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Al Ristorante - Niko Romito, la tradizione viene attualizzata grazie ad un approccio moderno, che ne esalta l'essenza pur innovandone la forma. Dietro a piatti apparentemente semplici, si nasconde un grande lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre funzionali all'espressione più pura e intensa del gusto.

Gli ingredienti vengono trasformati per esaltarne sapori e consistenze, con un'attenzione particolare alla leggerezza dei piatti.

Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina e le sue innumerevoli specialità regionali, emozionandosi nel ritrovare profumi conosciuti o nello scoprirne di nuovi.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin, World's 50 Best Restaurants  
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2\*\* Michelin, Bulgari Resort Dubai

*“Created for Bulgari Hotels & Resorts around the world, the concept of Il Ristorante-Niko Romito reimagines authentic and contemporary Italian cuisine, with an eye on expressing the richness and variety of our gastronomic heritage.*

*At Il Ristorante - Niko Romito, tradition is updated with a new approach, which enhances its essence while innovating its form. A great deal of research goes into every dish, and creativity and technique are used to achieve the purest and most intense expression of taste. In every dish, ingredients are transformed to enhance their flavors and textures, with particular attention to lightness.*

*I want guests to feel like they are on a journey through the great classics of our cuisine and its innumerable regional specialties. Every meal is an opportunity to discover new flavors or rediscover well-known ones.”*



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin, World's 50 Best Restaurants  
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2\*\* Michelin, Bulgari Resort Dubai

Tutti i prezzi sono in AED ed includono il 10% di servizio, 7% di tasse municipali e 5% VAT  
All prices are in AED inclusive of 10% service charge, 7% municipality fees and 5% VAT

# MENU TARTUFO

Emulsione di manzo e tartufo bianco  
*Beef emulsion and white truffle*  
330

\*\*

Tagliolini con emulsione di burro e tartufo bianco  
*Homemade tagliolini with butter emulsion and white truffle*  
390

\*\*

Vitello fondente con lenticchie, nocciola e tartufo bianco  
*Veal fondant with lentils, hazelnuts and white truffle*  
460

\*\*

Cre moso alla mandorla con cachi, pane speziato e tartufo bianco  
*Almond mousse with persimmons, spiced bread and white truffle*  
190

1300  
*Per person*

2000  
*With Wine Pairing*


Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo  
*This menu has to be ordered for the entire table*

(A) *Alcohol*

## GRAN MENU TARTUFO

Emulsione di manzo e tartufo bianco  
*Beef emulsion and white truffle*  
330

\*\*

Cavolfiore gratinato, nocciole e tartufo bianco   
*Gratinée cauliflower, hazelnuts and white truffle*  
260

\*\*

Tagliolini con emulsione di burro e tartufo bianco  
*Homemade tagliolini with butter emulsion and white truffle*  
390

\*\*

Rombo glassato con funghi misti, crema di patate e tartufo bianco  
*Glazed turbot with mixed mushrooms, potatoes and white truffle*  
560

\*\*

Vitello fondente con lenticchie, nocciola e tartufo bianco  
*Veal fondant with lentils, hazelnuts and white truffle*  
460

\*\*

Cremoso alla mandorla con cachi, pane speziato e tartufo bianco  
*Almond mousse with persimmons, spiced bread and white truffle*  
190

1800  
*Per person*

3000  
*With Wine Pairing*

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo  
*This menu has to be ordered for the entire table*

(B) *Alcohol*