

# BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

## MENU DEGUSTAZIONE

Insalata di astice blue della bretagna, zucchine, misticanza e pepe rosa  
*Blue lobster salad, zucchini, wild greens and pink pepper (A)*

\*

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

\*

Tagliolini all'uovo con cozze, pomodoro arrosto, maggiorana e pompelmo  
*Homemade tagliolini with mussels, roasted tomatoes, majoram and grapefruit*

\*

Merluzzo al vapore peperone arrostito, spinacino  
*Steamed cod with roasted pepper, baby spinach*

\*

Filetto di vitello con salsa al latte, salvia, limone e finocchietto  
*Veal tenderloin with milk sauce, sage, lemon and dill*

\*

Cioccolato e oro  
*Chocolate and gold*

750  
per person

1550  
per person

including sommelier pairing

Water and coffee complimentary

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

(A) Alcohol