

**BVLGARI**

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto creato per Bvlgari, 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 aggiornata 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.”

“Created for Bvlgari 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 Restaurant

# MENU DEGUSTAZIONE

## TASTING MENU

Scampi, pepe rosa, prezzemolo e olio extravergine d'oliva (L)(G)(LS)  
*Langoustines, pink pepper, parsley and extravirgin olive oil*  
Ca' del Bosco, Vintage Collection Saten Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy 2018

Zucchine alla scapece con crema di pinoli e menta  (L)(LS)  
*Roasted zucchini, vinegar, pine nut cream and mint*  
Benanti, Etna Bianco DOC, Sicilia, Italy 2022

Tagliolini freddi con gamberi, caviale Oscietra e mandorla (L)  
*Cold handmade tagliolini with shrimps, Oscietra caviar and almond*  
Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2023


Cernia rossa, prezzemolo, aglio e patata (G)(L)(LS)  
*Red Spotted Grouper, parsley, garlic and potato*  
Ca' del Bosco, Selva della Tesa Chardonnay Sebino IGT, Lombardia, Italy 2019

Filetto di manzo M5, uva, capperi e pepe nero (G)(L)  
*Angus M5 tenderloin with grapes, capers and black pepper*  
Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia DOC, Toscana, Italy 2022

Ricotta, gelato al pane tostato e mirtilli  
*Ricotta, toasted bread ice cream and blueberry*  
Feudi di San Gregorio, " Privilegio " Fiano Passito Irpinia, Campania, Italy 2019

CNY 1988  
per person

Con abbinamento vini  
*Including wine pairing*  
CNY 3488  
per person

 Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

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

## APPETIZERS

Antipasto all'Italiana (minimo per 2 persone)  
*A selection of Italian specialties (minimum for 2 people)*  
CNY 500 per person

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza <sup>V</sup>(LS)(G)(L)  
*Glazed escarole, pine nut cream, cherry tomatoes and mesclun*  
CNY 280

Scampi, pepe rosa, prezzemolo e olio extravergine d'oliva (L)(G)(LS)  
*Langoustines, pink pepper, parsley and extravirgin olive oil*  
CNY 500

Lingua di vitello, lattuga, mandorla e limone (G)(LS)  
*Veal tongue, lettuce, almond and lemon*  
CNY 400

Ventresca di tonno arrostita con zucchine alla scapece (L)  
*Roasted tuna belly with zucchini, vinegar and mint*  
CNY 680

Vitello tonnato (G)(L)  
*Wagyu M3 veal with tuna sauce*  
CNY 450

## PASTA E RISOTTO

Spaghetti e pomodoro <sup>V</sup>(L)  
*Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce*  
CNY 300

Tortelli di melanzana con salsa di peperone, burrata e basilico  
*Eggplant tortelli with bell pepper sauce, burrata and basil*  
CNY 400

Linguina di semola, astice e gamberi rossi (L)  
*Linguine with lobster and red prawns*  
CNY 720

Gnudi di ricotta e spinaci con nocciole e Parmigiano Reggiano  
*Ricotta and spinach gnudi with hazelnuts and Parmigiano Reggiano*  
CNY 350

Cannellone con ragù di vitello, Provolone, alloro e pepe nero  
*Handmade cannelloni with slow cooked veal ragu, Provolone, bay leaf and black pepper*  
CNY 400

Risotto alla Milanese (G)  
*Milanese style risotto*  
CNY 488

<sup>V</sup> Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

All price includes tax and service fee

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

# MAIN COURSES

Spigola al vapore lattuga e capperi (G)(L)  
*Steamed seabass, lettuce and capers*  
CNY 580

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate (G)  
*Black cod with spiced tomato and potato cream*  
CNY 700

Corvina cinese glassata con patate e prezzemolo (G)(L)(LS)  
*Glazed yellow croaker with potato and parsley*  
CNY 600

Tagliata di controfiletto di Wagyu M9 al rosmarino (G)(L)  
*Sliced Wagyu M9 striploin with rosemary*  
CNY 1488

Maialino croccante con salsa all'arancia (LS)(G)  
*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*  
CNY 660

Agnello, mandorla e pesto mediterraneo (G)(L)(LS)  
*Lamb, almond and Mediterranean pesto*  
CNY 620

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive ♡ (G)(L)(LS)  
*Roasted and glazed eggplant with tomatoes, basil, capers and olives*  
CNY 320

All main courses come with a choice of two side dishes

Patate novelle al forno ♡ (LS)(G)(L)  
*Roasted baby potatoes*  
CNY 58

Misticanza con vinaigrette alla mandorla ♡ (LS)(G)(L)  
*Mix greens with almond vinegar*  
CNY 58

Insalata di pomodori e basilico ♡ (LS)(G)(L)  
*Tomato salad and basil*  
CNY 58

Melanzana in agrodolce ♡ (LS)(G)(L)  
*Sweet and sour eggplant*  
CNY 58

♡ Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

All price includes tax and service fee

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

