

BVLGARI

IL RISTORANTE

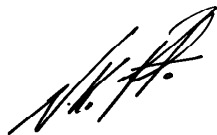
NIKO ROMITO

“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 esplode. 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 flavour builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights colour 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**

Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito 2** Michelin, Bvlgari Resort Dubai



MENU DEGUSTAZIONE

(For the entire party)

Scampi, pepe rosa e limone
Langoustines, pink pepper and lemon

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e
misticanza (A) ✓
*Glazed escarole, pine nut cream, cherry tomatoes and
mesclun*
تحتوي على الكحول

Tortelli di patate con ricci di mare e salsa al
prezzemolo
Potato tortelli with sea urchins and parsley sauce

Capellini freddi e basilico
Cold capellini pasta with basil

Trota, mandorla, alloro e fichi
Trout with almonds, bay leaf and figs

Animelle di vitello alla brace con biette e limone
*Charcoal-grilled veal sweetbreads with Swiss chard and
lemon*

Anatra, ginepro, pepe nero e mirtilli (A)
Duck breast with juniper, black pepper and blueberries
تحتوي على الكحول

Panna cotta al polline, sesamo e kefir
Panna cotta with pollen, sesame and kefir

Per persona

Per person

1200

Con abbinamento vini d'eccezione

With exclusive wine pairing

5000

(A) Alcohol

تحتوي على الكحول