

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

VALENTINE'S MENU

Spigola marinata, carciofi ed erba cipollina
Marinated seabass with artichokes and chives

*

Sfoglia all'uovo con porri, tartufo nero e Parmigiano Reggiano
Lasagna with leeks, black truffle and Parmigiano Reggiano

*

Zuppa di astice e caviale Oscietra
Lobster soup and Oscietra caviar

*

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla, ricci di mare e prezzemolo
Black cod with almond sauce, sea urchins and parsley

*

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde
Beef tenderloin with green peppercorn sauce

with

Radicchio marinato alle erbe mediterranee
Marinated radicchio with Mediterranean herbs

*

Melograno e cioccolato bianco
Pomegranate and white chocolate

1250
per person

2250
per person

including sommelier pairing