

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKOROMITO

“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, perchè un ingrediente valorizzato è per forza “bello”.

Sono piatti preziosi anche all’aspetto, in parte perchè lo sono gli ingredienti, in parte perchè 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



MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties

Tortelli di panzanella, crema di burrata e basilico
Homemade panzanella tortelli with burrata cream and basil

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives

Cotoletta di vitello alla Milanese
Italian milk fed veal Milanese style

Tiramisù
Tiramisù

Abbinamento vini o cocktail
Including wine or mixologist pairing

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

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

À LA CARTE

Antipasto all'italiana (min 2 persone)
A selection of Italian specialties (min 2 people)

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

Anguria, pomodori, ricotta piastrata e olive taggiasche
Watermelon, tomatoes, grilled ricotta cheese and taggiasche olives

Ventresca di tonno del mediterraneo arrostita, insalata di finocchi e agrumi
Roasted bluefin Mediterranean tuna belly, fennel and citrus salad

Insalata di astice blu, zucchine, misticanza e pepe rosa
Lobster salad, zucchini, wild greens and pink pepper

Granchio Reale con caviale Oscietra e patate
King Crab with Oscietra caviar and potatoes

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

À LA CARTE

Spaghetti e pomodoro ✓
Spaghetti and tomato

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

Tubettoni con zucchine, menta e Parmigiano Reggiano
Tubettoni pasta with zucchini, mint and Parmigiano Reggiano

Terrina vegetale con salsa al Parmigiano Reggiano
Vegetable lasagna and Parmigiano Reggiano sauce

Tortelli di panzanella, crema di burrata e basilico
Homemade panzanella tortelli with burrata cream and basil

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto

Linguine di semola con aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

À LA CARTE

Pescato del giorno del mediterraneo al forno con basilico, fagiolini, pinoli e patate (min 2/4 persone)
Mediterranean catch of the day with basil, green beans, pine nuts and potatoes (min 2/4 people)

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives

Spigola al vapore con lattuga, capperi e limone
Steamed seabass with capers, lettuce and lemon

Merluzzo al vapore con peperone arrostito e spinacino
Steamed cod with roasted pepper and baby spinach

Pollo italiana alla diavola con olive, capperi e pomodoro
Italian chicken "Alla Diavola" with olives, capers and tomato

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino
Beef tenderloin with rosemary

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
All main courses come with two choices of side dishes

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Insalata di pomodori e basilico
Tomatoes and basil salad

Misticanza con vinaigrette alla mandorla
Mixed leaves salad with almond vinaigrette

Fagiolini al vapore con olio extra vergine di oliva e limone
Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon

Melanzana in agrodolce
Sweet and sour eggplant

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

DESSERT

Tiramisù
Tiramisù

Cioccolato e oro
Chocolate and gold

Crostatina con ciliegie e dragoncello
Cherries and tarragon tart

Gelato di straciatella di bufala, aceto balsamico e more
Straciatella cheese ice cream, balsamic vinegar and blackberries

Yogurt, meringa e fragole
Yogurt, meringue and strawberries

Sorbetti e gelati
Sorbets and ice creams

Selezione di formaggi italiani
Italian cheese selection

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.
Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

- Calamaretto / *Squid*
 - Tonno / *Tuna*
 - Triglie / *Red mullets*
- Gamberi rossi / *Red prawns*
 - Branzino / *Seabass*
 - Merluzzo / *Cod*
 - Aragosta / *Lobster*
 - Rombo / *Turbot*
- Ricciola / *Amberjack*
 - Agnello / *Lamb*
 - Pollo / *Chicken*
- Maialino / *Suckling pig*
- Vitello / *Milk fed veal*
- Pane Niko Romito / *Niko Romito bread*
- Bomba Niko Romito / *Bomba Niko Romito*