

**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

Granchio reale con caviale Oscietra e patate (G)  
*King crab with Oscietra caviar and potatoes*  
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

Cannellone con ragù di vitello, Provolone, alloro e pepe nero  
*Handmade cannelloni with slow cooked veal ragu', Provolone, bay leaf and black pepper*  
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*  
Castello della Sala by Antinori, 'Cervaro della Sala' Umbria IGT, Umbria, Italy 2023

Filetto Angus, salsa al Marsala e ciliegie (G)  
*Angus beef tenderloin, Marsala sauce and cherries*  
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

Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza  (G)(L)(LS)  
*Glazed lettuce, pine nut cream, cherry tomatoes and mesclun*  
CNY 280


Granchio reale con caviale Oscietra e patate (G)  
*King crab with Oscietra caviar and potatoes*  
CNY 700

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

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

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

## PASTA E RISOTTO

Spaghetti e pomodoro  (L)  
*Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce*  
CNY 300


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

Tortelli con pecorino, lattuga e scampi (LS)  
*Handmade tortelli with pecorino cheese, lettuce and langoustine*  
CNY 650

Gnudi di ricotta e spinaci con nocciole e Parmigiano Reggiano (G)  
*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

 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

Pescato del giorno alla mediterranea (minimo per 2/4 persone) (LS)(G)(L)  
*Catch of the day with potato, tomato and basil (minimum for 2/4 people)*  
CNY 1280

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla e caviale Oscietra (G)(L)  
*Black cod with almond sauce and Oscietra caviar*  
CNY 700

Corvina cinese alla mediterranea con olive, capperi, patate e pomodoro (LS)(G)  
*Yellow croaker 'Mediterranean style' with olives, capers, potatoes and tomato*  
CNY 600

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

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

Agnello, salsa all'uovo, Pecorino Romano e cicoria (G)(LS)  
*Lamb, egg sauce, Pecorino Romano cheese and cicory*  
CNY 620

Asparagi, orzo, arachidi e pepe rosa ✓ (LS)(L)  
*Asparagus, barley, peanuts and pink pepper*  
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 vinaigrette*  
CNY 58

Spinaci aglio, olio e peperoncino ✓ (LS)(G)(L)  
*Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili*  
CNY 58

Asparagi e rosmarino ✓ (LS)(G)(L)  
*Asparagus and rosemary*  
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

