

## MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'italiana  
*A selection of Italian specialties*

Tortelli con ricotta, spinaci e manteca  
*Homemade tortelli with ricotta cheese, spinaches and manteca butter*

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate  
*Black cod with spiced tomato and potatoes cream*

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style*

Zuppa fredda di fragole con gelato allo yogurt  
*Cold strawberries soup with yogurt ice cream*

120 per persona

Abbinamento vini o cocktails  
*Including wine or mixologist pairing*

170 per persona

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

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi

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

*Prices in Euro, VAT and service included*

*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 or deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.*

- Ricciola / Amberjack
  - Piselli / Peas
- Moscardini / Baby octopus
  - Scampi / Langoustines
    - Branzino / Seabass
- Ricci di mare / Sea urchins
  - Aragosta / Lobster
    - Rombo / Turbot
  - Merluzzo / Black cod
  - Maialino / Suckling pig
- Pane Niko Romito / Bread Niko Romito



Per questo menù è stata usata la carta eco-friendly da FAVINI e certificata FSC®.  
*The menu is printed on FAVINI eco-friendly paper and FSC® certified.*

**BVLGARI**  
HOTEL MILANO

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

## À LA CARTE

Antipasto all'italiana  
*A selection of Italian specialties*  
48

Zuppa di Parmigiano Reggiano 'Vacche Rosse' con asparagi, piselli e spinaci  
*"Parmigiano Reggiano Vacche Rosse" soup with asparagus, peas and spinach*  
30

Scampi al vapore con maionese di scampi, lattuga e peperoncino  
*Steamed langoustines with their mayonnaise, lettuce and chili pepper*  
42

Ricciola marinata con salsa pizzaiola, olive, capperi e arancia  
*Marinated amberjack with "pizzaiola" sauce, olives, capers and orange*  
35

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi  
*Roasted bluefin tuna belly, fennel and citrus salad*  
42

Vitello tonnato  
*Milk fed veal with tuna sauce*  
30

Insalata di tuberi con salsa verde e rafano  
*Roasted carrots and beetroots salad with parsley sauce and horseradish*  
22

Spaghetti e pomodoro  
*Spaghetti and tomato*  
22

Tubettoni con piselli e Parmigiano Reggiano  
*Tubettoni pasta with peas and Parmigiano Reggiano cheese*  
30

Tortelli con ricotta, spinaci e manteca  
*Homemade tortelli with ricotta cheese, spinach and manteca butter*  
32

Tagliolini di semola con ragù di triglia e finocchietto  
*Tagliolini pasta with mullet and wild fennel ragout*  
40

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi  
*Linguine with lobster and red prawns*  
48

Spaghettoni con ricci di mare  
*Spaghettoni with sea urchins*  
42

Risotto alla Milanese  
*Milanese style risotto*  
35

Sfoglia all'uovo con verdure di stagione  
*Vegetable lasagna*  
32

## À LA CARTE

Sogliola alla mugnaia  
*Pan fried mediterranean sole with lemon and parsley*  
45

Pescato del giorno al forno con olive, capperi, patate e pomodoro (min 2/4 persone)  
*Catch of the day with olives, capers, potatoes and tomato (min 2/4 people)*  
150

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate  
*Black cod with spiced tomato and potatoes cream*  
45

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style*  
45

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*  
45

Arrosto di agnello glassato con verdure di stagione  
*Roasted glazed lamb with seasonal vegetables*  
45

Filetto di manzo con salsa al latte, salvia, limone e finocchietto  
*Beef tenderloin with milk sauce, sage, lemon and wild fennel*  
45

Pollo alla diavola, olive e capperi  
*Chicken "alla diavola", olives and capers*  
45

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*

Asparagi e rosmarino  
*Asparagus and rosemary*

Carciofi arrosto con menta e timo  
*Roasted artichokes with mint and thyme*

Costine di bieta con aglio, olio e peperoncino  
*Steamed green chards with garlic, oil and chili pepper*

Insalata di pomodori e basilico  
*Tomatoes and basil salad*

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.