

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

Proposition I

130€ par personne

Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza ✓
Laitue glacée, crème de pignons, tomates cerises et mesclun

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
Côte de veau à la Milanaise

accompagnato da
accompagné de

Misticanza con vinaigrette alle mandorle ✓
Mesclun à la vinaigrette d'amandes

Patate arrosto ✓
Pommes de terre grenailles rôties

*

Tiramisù
Tiramisu

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

Proposition II

160€ par personne

Insalata di astice, zucchine,
misticanza e pepe rosa
*Salade de homard, courgettes,
aux jeunes pousses sauvages et au poivre rose*

*

Cannellone con ragù di vitello, Provolone del Monaco, alloro e pepe nero
Cannelloni au ragoût de veau, Provolone del Monaco, laurier et poivre noir

*

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
*Morue charbonnière avec tomate épicée
et crème de pommes de terre*

accompagnato da
accompagné de

Fagiolini al vapore con olio extravergine di oliva e limone 
Haricots verts vapeur à l'huile d'olive extra vierge et au citron

*

Cremoso al cioccolato, pralinato di mandorle e sorbetto al cacao
Crémeux au chocolat, praliné aux amandes et sorbet au cacao

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

Proposition III

220€ par personne

Carpaccio di ricciola, cipolla di Tropea, origano e capperi
Carpaccio de sériole, oignon rouge de Tropea, origan et câpres

*

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive
Aubergine glacée, tomate, basilic, câpres et olives

*

Risotto alla milanese
Risotto à la milanaise

*

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Calamars rôtis à la sauce aux carottes, au vinaigre et aux olives

*

Maialino croccante con salsa all'arancia
Cochon de lait croustillant, sauce caramel à l'orange

accompagnato da
accompagné de

Purè di patate
Purée de pommes de terre

*

Fragole, sorbetto alle erbe aromatiche e miele di acacia
Fraises, sorbet aux herbes aromatiques et miel d'acacia