

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

Sono piatti preziosi anche all’aspetto, in parte perché lo sono gli ingredienti, in parte perché il nostro approccio alla trasformazione preserva le consistenze ed esalta colori e trasparenze.”

“我着迷于创造出具有自我特色、不作妥协的当代意大利料理风格，并乐于将其广泛推广与传播。希望能够将伟大的意大利烹饪艺术与当代的呈现和服务相结合，并展现出时代的进步。

繁复的食材经由简单的处理会进一步得到升华，而简单的食材可以用技巧来提升规格层次。我中意于简洁明确、轻巧的菜式，让滋味层层叠加，最后引爆味蕾。无论如何料理食材，我们都将保留其纹理和本味，并强调色彩和通透感的呈现，以确保食客的感官愉悦始终在首要位置。

我理想中的意大利料理，是当我远离家乡时，仍想要吃的那一种。”



*Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin World's 50 Best Restaurants*  
Niko Romito 米其林三星餐厅 Reale 主厨，该餐厅同时也被评为全球 50 家最佳餐厅之一

# MENU CONDIVISIONE

分享菜单

Antipasto all'Italiana

精选意式分享头盘

*Ca' del Bosco, Cuvée Prestige Brut Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy NV*

Tortellini di baccalà con salsa di baccalà e capperi

鳕鱼面饺配鳕鱼汁及水瓜柳

*Vie di Romans 'Dolée' Friuli Isonzo, Friuli-Venezia Giulia, Italy 2019*

Tagliata di controfiletto Wagyu M8 alle erbe

炙烤 M8 级西冷和牛排配香草

*Frescobaldi, Castelgiocondo Lamaione Toscana IGT, Toscana, Italy 2016*

Indivia stufata alle erbe Mediterranee / Zucca in agrodolce, salvia e peperoncino / Funghi trifolati

腌渍菊苣配地中海风味香草 / 酸甜南瓜配鼠尾草及辣椒 / 炒蘑菇

Cremoso al miele, pere e zenzero

蜂蜜慕斯配香梨及生姜

*Donnafugata, Ben Rye, Passito di Pantelleria DOC, Sicilia, Italy 2017*

1950

per person / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

2750

per person / 每位

此菜单需整桌同时使用

上述价格包含所有税费及服务费

# MENU DEGUSTAZIONE

品鉴菜单

Zuppa di astice e caviale Oscietra

龙虾汤配奥希特拉鲟鱼子酱

*Veuve Clicquot, Rosé, Reims, Champagne, France NV*

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano

烤茎块配欧芹酱及辣根

*Vie di Romans, 'Dolée' Friuli Isonzo, Friuli-Venezia Giulia, Italy 2019*

Vitello Tonnato

小乳牛配金枪鱼酱

*Zind Humbrecht, Rotenberg Pinot Gris, Alsace, France 2017*

Fettucelle al ragout di anatra, uovo, Parmigiano Reggiano e tartufo nero

意式宽面配鸭肉酱·鸡蛋·帕玛森芝士及黑松露

*Robert Sirugue, Bourgogne Rouge, Burgundy, France 2018*

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo

烤龙利鱼配白葡萄酒汁及欧芹

*Domaine Alain Chavy, Puligny Montrachet, Burgundy, France 2017*

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde

牛里脊配绿胡椒汁

*Dal Forno Romano, Valpolicella, Veneto, Italy 2013*

Declinazione agli agrumi

柠檬冰霜配柑橘及金巴利

*Inniskillin, Gold Label Oak Aged Icewine, Niagara Peninsula, Canada 2018*

2300

*per person / 每位*

Con abbinamento vini

随餐配酒

3700

*per person / 每位*

此菜单需整桌同时使用

# À LA CARTE

Antipasto all'Italiana

*精选意式分享头盘*

700

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano

*烤茎块配欧芹酱及辣根*

340

Scampo arrosto con puré di patate piccanti

*香煎鳌虾配土豆泥及辣椒粉*

620

Zuppa di astice e caviale Oscietra

*龙虾汤配奥希特拉鲟鱼子酱*

990

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi

*烤金枪鱼腩·茴香及柑橘*

610

Vitello Tonnato

*小乳牛配金枪鱼酱*

400

Carpaccio di filetto marinato alle erbe

*香草腌制生牛肉薄片*

450

Spaghetti e pomodoro

*意面配番茄*

300

Tortelli di spinaci ed emulsione di burro

*自制乳清芝士面饺配菠菜及黄油汁*

350

Fettucelle al ragout di anatra, uovo, Parmigiano Reggiano e tartufo nero

*意式宽面配鸭肉酱·鸡蛋·帕玛森芝士及黑松露*

590

Linguina di semola, aragosta e gamberi rossi

*意式扁面配龙虾及西班牙红虾*

720

Zuppa di funghi con legumi e castagne

*蘑菇清汤配混合豆及栗子*

350

Risotto alla marinara

*意式海鲜烩饭配番茄·香蒜及欧芹*

690

Tortellini di baccalà con salsa di baccalà e capperi

*鳕鱼面饺配鳕鱼汁及水瓜柳*

490

La Lasagna

*手工传统蕃茄小牛肉千层面*

450

*上述价格包含所有税费及服务费*

# À LA CARTE

Rombo intero al forno con olive, capperi, patate e pomodoro (minimo per 2 persone)

*烤全多宝鱼·黑橄榄·水瓜柳·土豆及番茄 (2人起)*

1250

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla e caviale Oscietra

*鳕鱼配杏仁乳及奥希特拉鲟鱼子酱*

800

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo

*烤龙利鱼配白葡萄酒汁及欧芹*

700

Tagliata di controfiletto Wagyu M8 alle erbe

*炙烤 M8 级西冷和牛排配香草*

1400

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde

*牛里脊配绿胡椒汁*

1000

Maialino croccante con salsa all'arancia

*脆皮小乳猪配香橙焦糖汁*

640

Arrosto di agnello glassato con funghi speziati

*炖羊肉配香辛蘑菇*

650

*所有主菜皆可选择两种配菜*

Patate novelle al forno

*烤小土豆*

Spinaci, aglio, olio e peperoncino

*嫩炒香蒜菠菜*

Indivia marinata alle erbe Mediterranee

*腌渍菊苣配地中海风味香草*

Zucca in agrodolce, salvia e peperoncino

*酸甜南瓜配鼠尾草及辣椒*

Funghi trifolati

*炒蘑菇*

*上述价格包含所有税费及服务费*

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement  
请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求