

**BVLGARI**  
IL RISTORANTE  
NIKO ROMITO

“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 esplose. 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.”



« Je suis fasciné par l'idée de créer mon propre code de la grande cuisine italienne contemporaine, capable de toucher un large public mais sans aucun compromis.

J'ai toujours rêvé d'émouvoir nos invités en leur servant de délicieux spaghetti al pomodoro, à des milliers de kilomètres de mon pays.

J'aime préparer des plats épurés, légers, où les saveurs se développent, puis explosent en bouche. Le plaisir reste l'élément central : le goût et l'esthétique sont essentiels et intimement liés, car un ingrédient mis en valeur est nécessairement « beau ».

Les plats ont également un aspect raffiné, en partie parce que les ingrédients le sont, et en partie parce que notre approche de la transformation préserve les textures et sublime les couleurs et les transparences. »

Niko Romito, Chef du Restaurant Reale, 3\*\*\* Michelin



ASSAGGI  
A PARTAGER

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (per due persone)  
*Antipasto à l'italienne (pour 2 personnes)*  
Vitello tonnato – Carpaccio di Manzo – Bruschetta – Frittatine – Sgombro – Polpo – Cardoncello – Alici  
68

Sgombro e carota  
*Maquereaux et carotte*  
21

Alici ripiene  
*Anchois farcies*  
18

Polpo alla Luciana  
*Poulpe à la Luciana*  
23

Carpaccio di spigola e tartufo bianco  
*Carpaccio de bar à la truffe blanche*  
40

Carpaccio di ricciola, limone e peperoncino  
*Carpaccio de sériole , citron et piment*  
25

ANTIPASTI  
ENTREES

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano ✓  
*Salade de légumes racines, sauce verte, amande et raifort*  
30

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano  
*Champignons, noisettes et Parmigiano Reggiano*  
32

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi  
*Ventrèche de thon rôtie, fenouil et agrumes*  
35

Insalata tiepida di astice, sedano rapa, misticanza e pepe rosa  
*Salade de homard tiède, céleri-rave, misticanza et poivre rose*  
58

Vitello tonnato  
*Vitello tonnato, poudre de câpres et tomates*  
32

Carpaccio di filetto di Montbéliard marinato alle erbe  
*Carpaccio de bœuf mariné aux herbes*  
33

PRIMI PIATTI  
PATES & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro ✓  
*Spaghetti sauce tomate signature Niko Romito*  
32

Spaghettoni alle vongole veraci del Mediterraneo  
*Spaghettoni aux palourdes méditerranéennes*  
40

Ravioli di patata con salsa di polpo alla Luciana  
*Raviolis de pommes de terre, sauce au poulpe à la Luciana*  
36

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi  
*Linguine aux langoustes et gambas rouges*  
58

Penne, ragù di funghi e salsa di finferli  
*Penne mijoté de champignons, sauce aux girolles*  
34

Risotto alla Milanese  
*Risotto à la Milanaise*  
38

Lasagna con ragù leggero di vitello  
*Lasagne au ragoût de veau*  
36

SECONDI PIATTI  
PLATS

Rombo in guazzetto di funghi  
*Turbot glacé et champignons*  
42

Merluzzo carbonaro con salsa alle mandorle, ricci di mare e prezzemolo  
*Cabillaud sauce aux amandes, oursins et persil*  
54

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive  
*Calamars rôtis, sauce à la carotte, vinaigre et olives*  
40

Pescato del giorno in crosta di sale (per 2-4 persone)  
*Pêche du jour en croûte de sel (pour 2-4 personnes)*  
145

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Côte de veau à la Milanaise*  
72

Agnello di Aveyron, crema di patate arrosto, senape e pepe nero  
*Agneau de l'Aveyron, crème de pommes de terre rôties, moutarde et poivre noir*  
68

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Cochon de lait croustillant et sauce à l'orange*  
56

Tagliata di filetto di manzo di Montbéliard al rosmarino  
*Tagliata de bœuf de Montbéliard au romarin*  
58

Arrosto di vitello, funghi e patate (minimo 2 persone)  
*Rôti de veau, champignons et pommes de terre (2 personnes minimum)*  
146

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta  
*Chaque plat est accompagné de deux garnitures au choix*

Patate arrosto ✓  
*Pommes de terre grenaille au romarin*  
9

Funghi trifolati ✓  
*Champignons sautés*  
9

Misticanza con melograno, olio e limone ✓  
*Misticanza vinaigrette à la grenade et au citron*  
9

Radicchio tardivo marinato alle erbe mediterranee ✓  
*Radicchios marinés aux herbes méditerranéennes*  
9

Spinaci aglio, olio e peperoncino ✓  
*Epinards à l'ail, huile et piment*  
9

MENU CONDIVISIONE  
MENU À PARTAGER

(à partir de 2 personnes)  
(pour l'ensemble de la table)

120 euros par personne

Antipasto all'italiana  
*Antipasto à l'italienne*

\*

Ravioli di patate con salsa di polpo alla Luciana  
*Raviolis de pommes de terre, sauce au poulpe à la Luciana*

\*

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Côte de veau à la Milanaise*

Accompagnato da  
*Accompagné de*

Funghi trifolati ✓  
*Champignons sautés*

Spinaci aglio, olio e peperoncino ✓  
*Epinards à l'ail, huile et piment*

\*

Tiramisù  
*Tiramisu*

\*\*\*

CON ABBINAMENTO VINI IN 5 SERVIZI  
AVEC ACCORD METS-VINS EN 5 SERVICES

80 euros par personne

SUGGESTIONE TARTUFO  
*SUGGESTION A LA TRUFFE BLANCHE*

Uovo in camicia, crema di patate e tartufo bianco  
*Œuf mollet, pomme de terre et truffe blanche*  
80

Tagliolini con emulsione di burro, uovo e tartufo bianco  
*Tagliolini au beurre, œuf et émulsion de truffe blanche*  
92

Spigola con succo di spigola e tartufo bianco  
*Bar à la truffe blanche et au jus*  
110

Vitello fondente, nocciola e tartufo bianco  
*Veau fondant, noisette et truffe blanche*  
120

Cremoso alla mandorla con cachi, pane speziato e tartufo bianco  
*Amande crémeuse avec kaki, pain d'épices et truffe blanche*  
58

Prix net, TTC service compris.  
Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur du restaurant, bar et Lounge.  
Vegan.

Nos viandes sont d'origine française, allemande et belge.

Nos poissons sont d'origine française et espagnole.

La liste de nos allergènes est disponible sur demande.

Merci de bien vouloir nous informer de vos allergies à la prise de commande afin de vous orienter vers le meilleur choix