

BVLGARI
IL RISTORANTE
NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante – Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto — della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all’equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l’essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

“For this project, created with Bvlgari, I envisioned an authentic and contemporary Italian cuisine — one that expresses the richness and variety of our gastronomic heritage.

Il Ristorante – Niko Romito reinterprets tradition through deep research, where creativity and technique are always at the service of taste — of its purest and most intense expression. A cuisine defined by the balance of flavours, the precision of textures, and lightness.

I want every guest at this table to experience the essence of Italian culture: to rediscover familiar aromas, to encounter new ones, to be moved.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin World’s 50 Best Restaurant

M E N U D E G U S T A Z I O N E
T A S T I N G M E N U

Scampi, pepe rosa, prezzemolo e olio extravergine d'oliva (L)(G)(LS)
Langoustines, pink pepper, parsley and extravirgin olive oil
Ca' del Bosco, Vintage Collection Saten Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy 2018

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive 🌱 (G)(L)(LS)
Roasted and glazed eggplant with tomatoes, basil, capers and olives
Benanti, Etna Bianco DOC, Sicilia, Italy 2022

Tortellini con gamberi rossi, burro, limone, erba cipollina e caviale Oscietra
Handmade tortellini with red prawns, butter, lemon, chives and Oscietra caviar
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
Ca' del Bosco, Selva della Tesa Chardonnay Sebino IGT, Lombardia, Italy 2019

Filetto di manzo M5, uva, capperi e pepe nero (G)(L)
Angus M5 tenderloin with grapes, capers and black pepper
Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia DOC, Toscana, Italy 2022

Cremoso al miele con sorbetto alla pesca, basilico e gin (G)
Honey mousse with peach sorbet, basil and Gin
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

A P P E T I Z E R S

Antipasto all'Italiana (minimo per 2 persone)
A selection of Italian specialties (minimum for 2 people)
CNY 500 per person

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

Scampi, pepe rosa, prezzemolo e olio extravergine d'oliva (L)(G)(LS)
Langoustines, pink pepper, parsley and extravirgin olive oil
CNY 500

Lingua di vitello, lattuga, mandorla e limone (G)(LS)
Veal tongue, lettuce, almond and lemon
CNY 400

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

Vitello tonnato (G)(L)
Wagyu M3 veal with tuna sauce
CNY 450

P A S T A E R I S O T T O

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

Tortellini con gamberi rossi, burro, limone, erba cipollina e caviale Oscietra
Handmade tortellini with red prawns, butter, lemon, chives and Oscietra caviar
CNY 588

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

Gnudi di ricotta e spinaci con nocciole e Parmigiano Reggiano
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

Spigola al vapore lattuga e capperi (G)(L)
Steamed seabass, lettuce and capers
CNY 580

Merluzzo carbonaro con salsa di ceci, aglio arrostito e aceto balsamico tradizionale (L)
Black cod with chickpeas, garlic sauce and traditional balsamic vinegar
CNY 700

Corvina cinese glassata con patate e prezzemolo (G)(L)(LS)
Glazed yellow croaker with potato and parsley
CNY 600

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

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

Agnello, mandorla e pesto mediterraneo (G)(L)(LS)
Lamb, almond and Mediterranean pesto
CNY 620

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive 🌱 (G)(L)(LS)
Roasted and glazed eggplant with tomatoes, basil, capers and olives
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 vinegar
CNY 58

Insalata di pomodori e basilico 🌱 (LS)(G)(L)
Tomato salad and basil
CNY 58

Melanzana in agrodolce 🌱 (LS)(G)(L)
Sweet and sour eggplant
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

