

BVLGARI
IL RISTORANTE
NIKOROMITO

“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.”

« The idea of creating my own, uncompromising code of great contemporary Italian cooking fascinates me, the chance to see it reach far and wide intrigues me.

An updated anthology of great Italian classics bonded with the concepts of presentation and service of our tradition.

Sophisticated ingredients further fine - tuned by the touch of simplicity. Humble ingredients, ennobled by technique.

I aim for clear - cut, light fare dishes, where flavour builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights colour and transparencies.

The kind of cuisine I’d like to eat when I’m away from home, my “ideal” of Italian cooking. »

*Niko Romito, Head Chef at Ristorante Reale, 3*** Michelin Stars*



LE NOSTRE SUGGERZIONI DI ABBINAMENTO

OUR WINE PAIRINGS

*Per accompagnare il Menu Degustazione
To accompany the Tasting Menu*

ABBINAMENTO CLASSICO « VINI e CREAZIONI » IN 6 SERVIZI **CLASSIC PAIRING 'WINES & CREATIONS' IN 6 COURSES**

Un percorso in sei sequenze: cinque assaggi di vini selezionati e una raffinata creazione di mixologia, pensati per accompagnare ogni piatto del menu.

A six-sequence journey: five carefully selected wine tastings and one refined mixology creation, designed to elevate each course of the menu

90 euros per person

*

ABBINAMENTO PRESTIGE « VINI e CREAZIONI » IN 6 SERVIZI **PRESTIGE PAIRING 'WINES & CREATIONS' IN 6 COURSES**

Un percorso prestige in sei sequenze: cinque assaggi di vini d'eccellenza e un'esclusiva creazione di mixologia, pensati per accompagnare ogni piatto del menu.

A prestige journey in six sequences: five exceptional wine tastings and one exclusive mixology creation, designed to elevate each course of the menu.

150 euros per person

*

ABBINAMENTO SENZA ALCOL IN 5 SERVIZI **NON-ALCOHOLIC PAIRING IN 5 COURSES**

Un'esperienza in cinque sequenze, che unisce vini analcolici e una creazione delicata, offrendo tutta la ricchezza degli abbinamenti senza la presenza di alcol.

An experience in five sequences, combining non-alcoholic wines and one delicate creation, offering the full richness of pairings without the presence of alcohol.

55 euros per person

MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

For the entire party

180 euros per person

Insalata di astice, zucchine, pepe rosa e misticanza
Lobster salad with zucchini, pink pepper and wild greens

*

Melanzana glassata, pomodorini, basilico, capperi e olive ✓
Glazed eggplant, cherry tomatoes, basil, capers and olives

*

Capellini con ragù di triglia e finocchietto
Capellini pasta with red mullet sauce and wild fennel

*

Calamaretti arrosto con salsa di carote, aceto e olive
Roasted baby squids with carrot sauce, vinegar and olives

*

Filetto di manzo al pepe verde
Beef tenderloin with green peppercorn sauce

*

Gelato al fior di latte, mandorle e ciliegie
Fior di latte ice cream, almonds and cherries




ANTIPASTI STARTERS

Antipasti all'italiana (per due persone)
Selection of Italian specialties (for two people)
80

Insalata di astice, zucchine, pepe rosa e misticanza
Lobster salad with zucchini, pink pepper and wild greens
58

Carpaccio di manzo Simmental marinato alle erbe e maionese al pomodoro
Herbs marinated beef carpaccio from Simmental and tomato mayonnaise
38


Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza 
Glazed lettuce, pine nuts cream, cherry tomatoes and mesclun
36

Carpaccio di ricciola, cipolla di Tropea, origano e capperi
Amberjack carpaccio with Tropea red onion, oregano and capers
41

Vitello tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce
36

PRIMI PIATTI

PASTA & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro 
Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce
36

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with spiny lobster and red prawns
58

Capellini con ragù di triglia e finocchietto
Capellini pasta with red mullet sauce and wild fennel
40

Tortelli di panzanella, crema di burrata e basilico
Homemade panzanella tortelli with burrata cream and basil
39

Cannelloni con ragù di vitello, Provolone del Monaco, alloro e pepe nero
Handmade cannelloni with veal ragù, Provolone del Monaco, bay leaf and black pepper
42

Risotto alla milanese
Milanese style risotto
42

SECONDI PIATTI MAINS

Pescato del giorno al forno con basilico, fagiolini, pinoli e patate (min 2/4 persone)
Catch of the day with basil, green beans, pine nuts and potatoes (2/4 guest minimum)
155

Calamaretti arrosto con salsa di carote, aceto e olive
Roasted baby squids with carrot sauce, vinegar and olives
48

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Black cod with spiced tomato and potato cream
56

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk-fed veal Milanese style
74

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
58

Pollo alla cacciatora
Chicken alla cacciatora, with potatoes, tomatoes, rosemary and black olives
54

Melanzana glassata, pomodorini, basilico, capperi e olive ✓
Glazed eggplant, cherry tomatoes, basil, capers and olives
39

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta
All main courses come with a side dish of your choice

Patate arrosto ✓
Roasted baby potatoes
12


Insalata di pomodori e basilico
Tomato salad with basil
12

Fagiolini al vapore con olio extravergine di oliva e limone ✓
Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon
12

Zucchine alla scapece ✓
Zucchini scapece style
12

Prices incl. VAT

The register of the allergens in our dishes is available in the restaurant room.
Our meats are of French, German and Belgian origin.

 Vegan.

Thank you for informing us about your allergies when you place your order so
we can guide you towards the best choice.
No smoking or vaping inside the restaurant, bar and lounge.