

“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.”

“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, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin World’s 50 Best Restaurants

MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties
Puchang Vineyard Rkatsiteli, Turban Valley, Xinjiang, China 2014

La lasagna
Traditional veal and tomato lasagna
Baglio di Grissi, Grillo, Sicilia, Italy 2016

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG Toscana Italy 2011

Funghi trifolati, patate novelle al forno, spinaci aglio, olio e peperoncino
Sautéed mushrooms, roasted baby potatoes, spinaches with garlic oil and chili pepper

Bigné alla crema con salsa al cioccolato
Custard filled bigné with chocolate sauce
Isole & Elena, Vin Santo 2007

1100
per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing

1588
per person

This menu should be ordered for the entire table

MENU DEGUSTAZIONE

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva
Marinated wild sea bream, oscietra caviar, sour cream and extra-virgin olive oil
Ca'del Bosco Cuvée Prestige Brut, Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy NV

Vitello tonnato
Australian milk-fed veal with tuna sauce
Puchang Vineyard Rkatsiteli, Turban Valley, Xinjiang, China 2014

Zuppa di ceci, funghi e castagne
Mushrooms infusion with chickpeas and chestnuts

Spaghetti, aragosta e gamberi rossi
Spaghetti, lobster and Spanish red prawns
La Stoppa, Trebbiolo Rosso, Emilia-Romagna, Italy 2015

Merluzzo Carbonaro, salsa ai porri e spinaci
Black cod from Iceland, leek sauce and spinach
Baglio del cristo di campobello Terre Siciliane IGT, Sicily, Italy 2015

Manzo Angus australiano al pepe nero
Black pepper Australian Angus beef
Col d'Orcia Brunello di Montalcino DOCG, Toscana, Italy 2011

Pane e cioccolato
Bread and chocolate
Alta Alella Dolç Mataro, Alella, Spain 2013

1688

per person

Con abbinamento vini

Including wine pairing

2688

per person

This menu should be ordered for the entire table

À LA CARTE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
488

Scampo alla griglia dell'Islanda con patate, aglio, olio e peperoncino
Grilled scampi from Iceland with potatoes, garlic, olive oil and chili pepper
328

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva
Marinated wild sea bream, oscietra caviar, sour cream and extra-virgin olive oil
408

Ventresca di tonno, fagioli, cipolla e origano
Japanese blue fin tuna belly, beans, onion and oregano
328

Vitello tonnato
Australian milk-fed veal with tuna sauce
288

Carpaccio di filetto marinato alle erbe
Herb marinated beef carpaccio
328

Zuppa di ceci, funghi e castagne
Mushrooms infusion with chickpeas and chestnuts
198

La lasagna
Traditional veal and tomato lasagna
298

Brodo di scampi con maltagliati, limone e lattuga
Scampi broth with maltagliati pasta, lemon and lettuce
198

Spaghetti, aragosta e gamberi rossi
Spaghetti, lobster and Spanish red prawns
348

Ravioli di patate con ragù di polpo
Homemade potatoes ravioli with octopus ragu
298

Tortelli di ricotta e spinaci con burro e salvia
Homemade spinach and ricotta tortelli, butter and sage
298

Risotto ostriche la Royale David Hervé e bottarga
French La Royal oyster and "bottarga" risotto
298

À LA CARTE

Astice blu della Bretagna al vapore con crema di ceci e misticanza
Steamed blue lobster from Brittany with chickpeas cream and wild greens
708

Merluzzo Carbonaro, salsa ai porri e spinaci
Black cod from Iceland, leek sauce and spinach
548

Pollo del Guangdong alla diavola con olive e capperi
“À la diavola” Guangdong chicken with olives and capers
388

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
408

Manzo Angus australiano al pepe nero
Black pepper Australian Angus beef
489

Tagliata di controfiletto Wagyu alle erbe
Grilled Australian Wagyu M7 sirloin steak with herbs
988

All main courses come with a choice of two side dishes

Asparagi al rosmarino
Rosemary asparagus

Funghi trifolati
Sautéed mushrooms

Spinaci aglio, olio e peperoncino
Spinaches with garlic oil and chili pepper

Zucchine, aceto balsamico, menta e basilico
Zucchini, balsamic vinegar, mint and basil

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement

All prices are in RMB and subject to 15% service charge