

NIKO ROMITO - BVLGARI

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

Sono piatti preziosi anche all'aspetto, in parte perchè lo sono gli ingredienti, in parte perchè 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*

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi
Prices in Euro, VAT and service included



MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties

Tortelli di pomodoro, burrata e basilico
Homemade tomato tortelli with "burrata" and basil

Spigola all'acqua pazza
Seabass with "acqua pazza" sauce

Cotoletta di vitello alla Milanese
Italian milk fed veal Milanese style

Gelato di ricotta, aceto balsamico e more selvatiche
Ricotta cheese ice cream, balsamic vinegar and wild blackberries

110

Abbinamento vini
Including wine pairing

160

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo
This menu should be ordered for the entire table

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

À LA CARTE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
45

Scampi alla griglia con patate, aglio, olio e peperoncino
Grilled scampi with potatoes, garlic, olive oil and chili pepper
43

Orata marinata, caviale Oscietra, panna acida e olio extravergine di oliva
Marinated wild sea bream, Oscietra caviar, sour cream and extra virgin olive oil
60

Ventresca di tonno con insalata di fagioli, cipolle e origano
Blue fin tuna belly with beans, onions and origano
40

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce
26

Carpaccio di filetto marinato alle erbe
Herb marinated beef carpaccio
30

Asparagi, piselli, spinaci e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
Asparagus, peas, spinach and "Parmigiano Reggiano Vacche Rosse"
30



Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato
22

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto
35

Pasta fredda con crostacei e profumo di limone
Cold pasta with shellfish and lemon scent
40

Tubettoni piselli e Parmigiano
Tubettoni pasta with peas and Parmesan cheese
28

Tortellini di scampi con asparagi
Homemade langoustines tortellini with asparagus
38

Tortelli di pomodoro, burrata e basilico
Homemade tomato tortelli with "burrata" and basil
32

Sfoglie all'uovo con ragù leggero di vitello
Lasagna with soft veal ragù and tomato
26

À LA CARTE

Rombo con olive, capperi, limone e pomodoro essiccato
Wild turbot with olives, capers, lemon and dried tomatoes
46

Spigola all'acqua pazza
Seabass with "acqua pazza" sauce
46

Baccalà, maionese di patate e peperoni
Salted cod, potato mayonnaise and peppers
38

Rana pescatrice in salsa di carote, aceto e vino bianco
Roasted monkfish with carrot cream, vinegar and white wine
42

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
45

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
44

Filetto di manzo, mandorla e misticanza alcolica
Beef fillet, almonds and alcoholic mixed wild greens
48

Spinaci, aglio, olio e peperoncino
Sautéed spinach, garlic, oil and chili peppers

Melanzane affumicate in agrodolce
Smoked sweet and sour eggplants

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

Finocchi profumati all'arancia
Orange scented fennels

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Pomodorini e basilico
Cherry tomato and basil salad

Misticanza aceto e mandorla
Mixed wild greens, vinegar and almonds

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
All main courses come with two choices of side dishes



In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.
Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.



In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine,
l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.

*Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin,
the complete list is specified in the current page.*

Pane Niko Romito / Niko Romito Bread

Scampi 0/6 / Scampi 0/6

Ricciola / Amberjack

Gamberi rossi / Red prawns

Baccalà / Codfish

Rombo / Turbot

Orata / Sea bream

Spigola / Seabass

Piselli / Peas