

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKOROMITO

“Per questo progetto creato per Bulgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, che racconti la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Al Ristorante - Niko Romito, la tradizione viene attualizzata grazie ad un approccio moderno, che ne esalta l'essenza pur innovandone la forma. Dietro a piatti apparentemente semplici, si nasconde un grande lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre funzionali all'espressione più pura e intensa del gusto.

Gli ingredienti vengono trasformati per esaltarne sapori e consistenze, con un'attenzione particolare alla leggerezza dei piatti.

Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina e le sue innumerevoli specialità regionali, emozionandosi nel ritrovare profumi conosciuti o nello scoprirne di nuovi.”

Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin



“Created for Bulgari Hotels & Resorts around the world, the concept of Il Ristorante-Niko Romito reimagines authentic and contemporary Italian cuisine, with an eye on expressing the richness and variety of our gastronomic heritage.

At Il Ristorante - Niko Romito, tradition is updated with a new approach, which enhances its essence while innovating its form. A great deal of research goes into every dish, and creativity and technique are used to achieve the purest and most intense expression of taste. In every dish, ingredients are transformed to enhance their flavors and textures, with particular attention to lightness.

I want guests to feel like they are on a journey through the great classics of our cuisine and its innumerable regional specialties. Every meal is an opportunity to discover new flavors or rediscover well-known ones.”

Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin



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

DESSERT


Sfoglie soffiate, cioccolato bianco e caramello salato
Light and crunchy shortcrust, white chocolate mousse and salted caramel

Gelato di ricotta di bufala, aceto balsamico e mirtilli di bosco
Ricotta cheese ice cream, balsamic vinegar and wild blueberries

Bellini
White chocolate mousse, peach sorbet, rosé wine foam

Cremoso alle mandorle e fragole
Almond mousse and strawberries

Tiramisù
Tiramisù

Sorbetti e gelati 
Sorbets and ice creams

Selezione di formaggi italiani
Italian cheese selection

Piatto vegano 
Vegan

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 and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

- Calamaretto / *Squid*
- Gamberi rossi / *Red prawns*
 - Branzino / *Seabass*
 - Merluzzo / *Cod*
- Spigola / *Seabream*
- Aragosta / *Lobster*
 - Rombo / *Turbot*
- Ricciola / *Amberjack*
 - Vongole / *Clams*
 - Astice / *Lobster*
- Scampi / *Langoustines*
- Maialino / *Suckling pig*
- Vitello / *Milk fed veal*
- Carpaccio di manzo / *Beef carpaccio*
- Pane Niko Romito / *Niko Romito bread*
- Bomba Niko Romito / *Bomba Niko Romito*