

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“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, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin



MENU DEGUSTAZIONE

(For the entire party)

Aspretto di pomodoro 

Cold tomato extraction (12)

Terrina di bieta, patate e limone 

Chards, potatoes and lemon terrine (12)

Scampo, lattuga, zenzero e gin

Langoustine, lettuce, ginger and gin (2,7,9,12)

Spaghetti freddi con pomodoro e basilico 

Cold spaghetti with tomato and basil (1)

San Pietro con sedano e limone

John Dory with celery and lem (4,9,12)

Anatra, ginepro, pepe nero e ciliegie

Duck breast with juniper, black pepper and cherries (7,9,12)

Bellini

White chocolate mousse, peach sorbet, rosè wine foam (3,7,12)

Abbinamento vini a cura del sommelier

Wine pairing by the sommelier

Acqua e caffè inclusi

Water and coffee included

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

Piatto vegano *Vegan*

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.

1) cereali contenenti glutine 2) crostacei 3) uova 4) pesce 5) arachidi 6) soia 7) latte
8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di sesamo 12) anidride solforosa e solfiti
13) lupini 14) molluschi

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.

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

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

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing.

As many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.

Our coffee and tea are green and sustainable certified.

Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.

1) cereals containing gluten 2) shellfish 3) eggs 4) fish 5) peanuts 6) soya 7) milk 8) nuts
9) celery 10) mustard 11) sesame seeds 12) sulfur dioxide and sulfites 13) lupins 14) molluscs

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

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

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

Gamberi rossi / Red prawns
Scampo / Langoustine
Pane Niko Romito / Niko Romito bread