

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 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



MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties

Tortelli ripieni di rombo con capperi e pomodoro marinato
Handmade turbot tortelli with capers and marinated tomato

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives

Cotoletta di vitello alla Milanese
Italian milk fed veal Milanese style

Tiramisù
Tiramisù

Abbinamento vini o cocktail
Including wine or cocktail pairing

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.

MENU TARTUFO

Emulsione di manzo con tartufo bianco
Beef emulsion with white truffle

Uovo morbido, patata e tartufo bianco
Poached egg, potato foam and white truffle

Tagliolini con emulsione di burro, uovo e tartufo bianco
Handmade tagliolini with butter emulsion, egg and white truffle

Spigola con tartufo bianco e succo di spigola
Seabass with white truffle and seabass sauce

Cre moso alla mandorla con cachi, pane speziato e tartufo bianco
Almond mousse with persimmons, spiced bread and white truffle

Menù degustazione

Abbinamento vini
Including wine pairing

Tartufo bianco al grammo
White truffle by gram

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 (min 2 persone)
A selection of Italian specialties (min 2 people)

Insalata di tuberì, salsa verde, mandorla e rafano
Roasted carrots and beetroots salad with parsley sauce, almond and horseradish

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano
Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted bluefin tuna belly, fennel and citrus salad

Insalata di astice blu Bretonne, sedano rapa, misticanza e pepe rosa
Lobster salad, celeriac, wild greens and pink pepper

Rombo arrostito sull'osso e caviale Oscietra
Oven baked turbot cooked on the bone and Oscietra caviar

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce

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

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato

Minestra di zucca con tubetti, gorgonzola e pompelmo
Pumpkin soup with tubetti pasta, gorgonzola cheese and grapefruit

Tortelli ripieni di rombo con capperi e pomodoro marinato
Handmade turbot tortelli with capers and marinated tomato

Linguine di semola con aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto

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

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

Pescato del giorno in crosta di sale (min 2/4 persone)
Catch of the day in salt crust (min 2/4 people)

Spigola al vapore con lattuga, capperi e limone
Steamed seabass with capers, lettuce and lemon

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

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style

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

Pollo, patate e funghi
Chicken, potatoes and mushrooms

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino
Beef tenderloin with rosemary

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

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Funghi misti, aglio e rosmarino
Mixed mushrooms, garlic and rosemary

Misticanza con vinaigrette alla mandorla
Mixed leaves salad with almond vinaigrette

Scarola con capperi e limone
Escarole with capers and lemon

Spinaci con aglio, olio e peperoncino
Spinach with garlic, olive oil and chili pepper

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.

DESSERT

Tiramisù
Tiramisù

Caprese
Chocolate and almond cake, cocoa sorbet and chocolate sauce

Crostatina di mela
Apple tart

Affogato al caffè
Vanilla ice cream and hot espresso coffee

Delizia al limone
Sponge cake and lemon custard cream

Cre moso alla mandorla con cachi, pane speziato e tartufo bianco
Almond mousse with persimmons, spiced bread and white truffle

Sorbetti e gelati
Sorbets and ice creams

Selezione di formaggi italiani
Italian cheese selection

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.

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.

- Calamaretti / Baby squids
 - Polpo / Octopus
- Gamberi rossi / Red prawns
 - Spigola / Seabass
 - Branzino / Seabass
 - Merluzzo / Cod
 - Aragosta / Lobster
 - Rombo / Turbot
 - Ricciola / Amberjack
- Funghi porcini / Porcini mushrooms
 - Pollo / Chicken
 - Maialino / Suckling pig
 - Vitello / Milk fed veal
- Pane Niko Romito/ Niko Romito bread