

“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 é sempre centrale: il gusto e l'estetica sono fondamentali e da uno discende l'altra, perché un ingrediente valorizzato é 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.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin, World's 50 Best Restaurants  
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, Bulgari Resort Dubai

*“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 am for clear-cut, light fares dishes, where flavor builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights color 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  
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2\*\* Michelin, Bulgari Resort Dubai

Tutti i prezzi sono in AED ed includono il 10% di servizio, 7% di tasse municipali e 5% VAT  
All prices are in AED inclusive of 10% service charge, 7% municipality fees and 5% VAT

# MENU DEGUSTAZIONE

Scampi al vapore con maionese di scampi, lattuga e peperoncino  
*Steamed langoustines with langoustines mayonnaise, lettuce and chilli*

\*\*

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

\*\*

Spaghetti e pomodoro   
*Spaghetti and tomato*

\*\*

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo (A)  
*Roasted solefish with white wine sauce and parsley*

\*\*

Tiramisù  
Tiramisu

800  
*Per person*

1600  
*With Wine Pairing*

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo  
*This menu has to be ordered for the entire table*

(A) Alcohol

## MENU DEGUSTAZIONE

Insalata di astice, sedano rapa, misticanza e pepe rosa (A)  
*Warm lobster salad, celeriac, wild greens and pink pepper*

\*\*

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

\*\*

Ventresca di tonno arrostita con zucca e arancia (A)  
*Roasted tuna belly, pumpkin and orange*

\*\*

Spaghettoni, scampi, manteca, acciughe e maggiorana  
*Spaghettoni with langoustines, manteca butter, anchovies and marjoram*

\*\*

Trota, mandorla, fichi e alloro  
*Trout, almond, figs and bay leaf*

\*\*

Cavolfiore gratinato e nocciole   
*Gratiné cauliflower and hazelnuts*

\*\*

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde (A)  
*Beef tenderloin with green peppercorn sauce*

\*\*

Cioccolato e oro  
*Chocolate and gold*

1100  
*Per person*

2600  
*With Wine Pairing*

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo  
*This menu has to be ordered for the entire table*

(A) Alcohol

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari  
*Please inform your waiter on food allergies or any special dietary requirement*

 Vegan  
(A) Alcohol

*Our tuna, trout and lobster have the certification of sustainable fishing (MSC)*

*Our eggs are locally produced in UAE*

*White truffle service to the table is 100 aed per gram*