

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



I CLASSICI

(For the entire party, a minimum of 2 persons)

Antipasto all'italiana

A selection of Italian specialties

Bellavista, Franciacorta, Teatro alla Scala, Brut, 2015, Lombardy, Italy

Tortellini con gamberi rossa, burro, limone ed erba cipollina

Handmade tortellini with pink prawns, butter, lemon and chives

Planeta, Etna Bianco, Carricante, 2022, Sicily, Italy

Filetto di manzo wagyu, uva, capperi e pepe nero

Wagyu beef fillet with grapes, capers and black pepper (GF)

Monte Tabor, Amarone della Valpolicella, 2015, Veneto, Italy

Pane e cioccolato

Bread and chocolate (VEG)

Corte Giara, Recioto della Valpolicella, 2019, Veneto, Italy

Per persona

Per person

3,000

Con abbinamento vini

With wine pairing

2,850 per person

LA DEGUSTAZIONE

Tartare di orata rosa con pepe verde

Pink seabream tartare with green pepper (GF, L)

Bellavista, Franciacorta, Teatro alla Scala, Brut, 2015, Lombardy, Italy

Melanzana glassata con pomodorini e basilico 🌿

Locally sourced glazed eggplant, cherry tomatoes and basil

Château d'Esclans, Whispering Angel, 2024, Côtes de Provence, France

Tagliolini all'uovo con triglia, vongole e limone

Handmade tagliolini with red mullet, clams and lemon (L)

Planeta, Etna Bianco, Carricante, 2022, Sicily, Italy

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla e caviale Oscietra

Black cod with almond sauce and Oscietra caviar (GF, L, N)

Louis Latour, Chablis, 2024, Burgundy, France

Ravioli del plin con anatra, pomodoro, capperi e olive

Plin ravioli with duck, tomato, capers and olives

Monte Tabor, Amarone della Valpolicella, 2015, Veneto, Italy

Maialino croccante con salsa all'arancia

Crispy suckling Balinese pork with orange caramel sauce (GF)

Luccarelli, Il Bacca, Primitivo di Manduria, 2021, Puglia, Italy

Zuppa Inglese

Chocolate mousse, alkermes and vanilla ice cream (GF)

Donnafugata, Ben Ryé, Passito di Pantelleria, Zibbibo, 2016, Sicilia, Italy

Per persona

Per person

3,400

Con abbinamento vini

With wine pairing

3,500 per person

ANTIPASTI

Antipasto all'italiana (minimo per 2 persone)

A selection of Italian specialties (minimum for 2 people)

1,200 for person

Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza 

Locally sourced glazed lettuce, pine nuts cream, cherry tomatoes and mesclun (GF, N)

550

Filetto di tonno arrostito, zucca e arancia

Roasted tuna fillet, pumpkin and orange (GF, L)

740

Carpaccio di manzo, colatura di alici e capperi

Beef carpaccio, anchovy sauce and capers (GF, L)

820

Uovo in camicia, topinambur, rosmarino e tartufo nero

Poached cage-free egg, Jerusalem artichoke, rosemary and black truffle (GF)

840

PRIMI PIATTI

Spaghetti e pomodoro 

Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce

670

Linguina di semola, aragosta e gamberi rossi

Linguine pasta with lobster and red prawns (L)

920

Tortellini con gamberi rosa, burro, limone ed erba cipollina

Handmade tortellini with red prawns, butter, lemon and chives

820

Sfoglia all'uovo con ragu leggero di vitello

Lasagna with veal and tomato sauce

780

Risotto alla Milanese

Milanese style risotto (GF)

840

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno alla mediterranea (minimo per 2/4 persone)

Catch of the day with potato, tomato and basil (minimum for 2/4 people) (GF, L)

1,800

Anatra, ginepro, pepe nero e mirtilli

Duck breast with juniper, black pepper and blueberries (GF)

820

Maialino croccante con salsa all'arancia

Crispy suckling Balinese pork with orange caramel sauce (GF)

1,200

Tagliata di filetto di wagyu M9 al rosmarino

Sliced Wagyu M9 beef fillet with rosemary (GF, L)

1,800

Melanzana glassata

con pomodorini e basilico 

Locally sourced glazed eggplant, cherry tomatoes and basil

670

Merluzzo carbonaro

con salsa alla mandorla e caviale Oscietra

Black cod with almond sauce and Oscietra caviar (GF, L, N)

1,600

CONTORNI

Carote glassate 

Glazed carrots (GF)

280

Misticanza con vinaigrette alle mandorle 

Mesclun with almond vinaigrette (GF, L, N)

280

Patate arrosto 

Roasted locally sourced baby potatoes (GF)

280

Melanzana in agrodolce 

Sweet and sour eggplant (GF, L)

280

I prezzi sono espressi in migliaia di Rupie Indonesiane,
soggetti alle tasse governative vigenti e a un supplemento del 10% per il servizio *Prices are in thousand Indonesian Rupiah
subject to prevailing government tax and 10% service charge*

- 🌱 **Piatto vegano.** *Vegan.*
(GF) **Piatto senza glutine.** *Gluten Free.*
(L) **Piatto senza lattosio.** *Lactose Free.*
(Veg) **Piatto vegetariano.** *Vegetarian.*
(N) **Contiene frutta secca.** *Contain nuts.*

Su richiesta sono disponibili spaghetti senza glutine.
Gluten free spaghetti is available on request.

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

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.

*Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.*

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

Cernia / Coral trout
Gamberi rosa / Pink prawns
Aragosta / Lobster
Merluzzo carbonaro / Black cod
Tonno / Tuna
Orata rosa / Pink seabream
Maialino / Pork
Manzo / Beef
Anatra / Duck
Vitello / Veal
Uovo / Egg