

NIKO ROMITO - BVLGARI

“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 aggiornata 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



MENU CONDIVISIONE SHARING MENU

(minimo for 2 persone)
(minimum for 2 people)

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties

Ravioli di manzo di Fassona Piemontese con salsa di asparagi
Handmade Piedmont Fassona beef ravioli with asparagus sauce

Calamaretto del Mediterraneo arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Mediterranean roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives

Cotoletta di vitello alla Milanese
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

Piatto vegano 
Vegan

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.

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.

ANTIPASTI STARTERS

Antipasto all'italiana (minimo per 2 persone)
A selection of Italian specialties (minimum for 2 people)

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza ✓
Glazed escarole, pine nuts cream, cherry tomatoes and mesclun

Crema di Parmigiano Reggiano con verdure di primavera
Parmigiano Reggiano cream with spring vegetables

Scampi al vapore con maionese di scampi, lattuga e peperoncino
Steamed langoustines with langoustine mayonnaise, lettuce and chili powder

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

Carpaccio di filetto di manzo marinato alle erbe
Herbs marinated beef carpaccio

Vitello tonnato
Milk fed veal from Piedmont with tuna sauce

PRIMI PIATTI PASTA & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro ✓
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce

Sfoglia all'uovo con asparagi, piselli, spinaci e salsa di Parmigiano Reggiano
Lasagna with asparagus, peas, spinach and Parmigiano Reggiano sauce

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto

Fusilloni freschi con vongole veraci del Mediterraneo, bottarga di tonno e maggiorana
Fresh fusilloni pasta with Mediterranean clams, tuna roe and marjoram

Tagliolini ai ricci di mare
Handmade tagliolini with sea urchins

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

Ravioli di manzo di Fassona Piemontese con salsa di asparagi
Handmade Piedmont Fassona beef ravioli with asparagus sauce



SECONDI PIATTI MAINS

Pescato del giorno con asparagi, patate e salmoriglio (minimo per 2 persone)
*Catch of the day with asparagus, potatoes and parsley and lemon sauce
(minimum for 2 people)*

Calamaretto del Mediterraneo arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Mediterranean roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives

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

Rombo, asparagi, cipollotti e glassa di friggirelli
Turbot, asparagus, spring onions and friggirelli glaze

Asparagi bianchi e verdi, crema di asparagi, arachidi ed erbe aromatiche ✓
White and green asparagus, asparagus cream, peanuts and herbs

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

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino
Beef tenderloin with rosemary

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta
All main courses come with one choice of side dishes

Patate arrosto ✓
Roasted baby potatoes

Insalata di pomodorini e basilico ✓
Baby tomatoes and basil salad

Misticanza con rapanelli, olio e limone ✓
Mixed leaves salad with radishes, extra virgin olive oil and lemon

Bieta al vapore con olio extravergine di oliva e limone ✓
Steamed chards with extra virgin olive oil and lemon

Piatto vegano ✓
Vegan

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.

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
- Ricci di mare / Sea Urchins
 - Scampi / Langoustines
 - Maialino / Suckling pig
 - Vitello / Milk fed veal
- Pane Niko Romito / Niko Romito bread
- Bomba Niko Romito / Bomba Niko Romito