

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante - Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto – della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all'equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l'essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

“For this project, created with Bvlgari, I envisioned an authentic and contemporary Italian cuisine – one that expresses the richness and variety of our gastronomic heritage.

Il Ristorante - Niko Romito reinterprets tradition through deep research, where creativity and technique are always at the service of taste – of its purest and most intense expression. A cuisine defined by the balance of flavours, the precision of textures, and lightness.

I want every guest at this table to experience the essence of Italian culture: to rediscover familiar aromas, to encounter new ones, to be moved.”

*Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants*

Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1 Michelin, Bvlgari Hotel Tokyo*



I CLASSICI

Ricciola e agrumi
Amberjack and citrus (GF) (DF)

*

Melanzana glassata, pomodorini e basilico 
Glazed eggplant, cherry tomato and basil (GF) (DF) (VG)

*

Fettuccella di semola, astice e gamberi
Fettuccella with Ise-ebi lobster and Botan-ebi prawns (DF)

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style

Misticanza con vinaigrette alla mandorla 
Mixed leaf salad with almond vinaigrette (GF) (N) (VG)

*

Cremoso al Mascarpone, meringa, gelato al fior di latte, amarena e limone
Mascarpone cream, meringue, fior di latte ice cream, amarena cherries and lemon (N)

28,000

prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè
supplemento per l'acqua minerale

*price including coffee or tea service
additional charge for mineral water*

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo.
This menu should be ordered for the entire table.

(N) Nuts | (VG) Vegan  | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio.
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge.

I piatti e gli ingredienti, possono variare a seconda della stagionalità
The dishes and ingredients may change depending on the seasonality.

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

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta
Water from local source available on request.

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO
Vergnano coffee sustainably produced and ISO certified.