

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“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 attualizzata 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.”

“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*



I CLASSICI

(minimo for 2 persone)

(minimum for 2 people)

Antipasto all'italiana

A selection of Italian specialties

Beni di Batasiolo, Gavi Del Comune di Gavi Granée, Cortese, 2022, Piedmont, Italy

La Scolca, Gavi dei Gavi, Cortese, 2024, Piedmont, Italy

Mazzei, Tenuta Belguardo, Vermentino, 2024, Tuscany, Italy

Jermann, Vintage Tunina, Sauvignon Blanc, 2022, Friuli-Venezia Giulia, Italy

Risotto alla Milanese (GF)

Milanese style risotto

Mastroberardino, Radici, Fiano di Avellino, 2021, Campania, Italy

Gaja, Idda, Etna Bianco, Carricante, 2022, Sicilia, Italy

Maialino croccante con salsa all'arancia (GF)

Crispy suckling Balinese pork with orange caramel sauce

Siro Pacenti, Rosso di Montalcino, Sangiovese, 2019, Tuscany, Italy

Gaja, Idda, Etna Rosso, Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio, 2020, Sicilia, Italy

Tiramisù (Veg)

Tiramisu

Dow's 10 Year Old Tawny Port, Douro, Portugal

Dow's 20 Year Old Tawny Port, Douro, Portugal

3,000 per person

Abbinamento vini

Wine pairing

2,200 per person for signature wine pairing

4,500 per person for premium wine pairing

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo

This menu should be ordered for the entire table

LA DEGUSTAZIONE

Gambero Aka ebi con pepe rosa e prezzemolo (L)

Aka ebi shrimp, pink pepper and parsley

Beni di Batasiolo, Gavi Del Comune di Gavi Granée, Cortese, 2022, Piedmont, Italy
La Scolca, Gavi dei Gavi, Cortese, 2024, Piedmont, Italy

Zucchine alla scapece con crema di pinoli e menta (GF, N) ✓

Roasted zucchini, vinegar, pine nut cream and mint

Mazzei, Tenuta Belguardo, Vermentino, 2024, Tuscany, Italy
Jermann, Vintage Tunina, Sauvignon Blanc, 2022, Friuli-Venezia Giulia, Italy

Capellini con ragù di triglia e finocchietto

Capellini with red mullet sauce and wild fennel

The Domaine Haute Fèvrerie, Gras Moutons, Melon de Bourgogne, 2023, Loire, France
La Chablisienne, La Sereine, Chablis, Chardonnay, 2021, Burgundy, France

Tortelli di baccala con peperoni, olive, capperi e basilico

Handmade cod tortelli with bell peppers, olives, capers and basil

Mastroberardino, Radici, Fiano di Avellino, 2021, Campania, Italy
Gaja, Idda, Etna Bianco, Carricante, 2022, Sicilia, Italy

Terrina di bieta, patate e limone (GF) ✓

Chards, potato and lemon terrina

Labruyère-Prieur Sélection, Bourgogne, Pinot Noir, 2021, Burgundy, France
Gaja, Idda, Etna Rosso, Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio, 2020, Sicilia, Italy

Filetto di manzo wagyu, salsa al pepe verde e tartufo nero (GF)

Wagyu fillet with green pepper sauce and black truffle

Enrico Serafino, Sanavento, Barbaresco, 2018, Piedmont, Italy
Bava, Scarrone, Barolo, 2015, Piedmont, Italy

Meringata al limone e dragoncello (GF)

Meringue, lemon mousse, lemon sorbet and tarragon

Banfi, Sciandor, Moscato d'Asti, 2022, Piedmont, Italy
Donnafugata, Ben Ryé, Passito di Pantelleria, Zibibbo, 2016, Sicilia, Italy

3,400 per person

Abbinamento vini

Wine pairing

3,000 per person for signature wine pairing

5,500 per person for premium wine pairing

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo

This menu should be ordered for the entire table

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.

Gamberi rosa / *Pink prawns*
Maialino / *Pork*
Manzo / *Beef*