

“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 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.”

“我着迷于创造出具有自我特色、不作妥协的当代意大利料理风格，并乐见于将其广泛推广与传播。希望能够将伟大的意大利烹饪艺术与当代的呈现和服务相结合，并展现出时代的进步。

繁复的食材经由简单的处理会进一步得到升华，而简单的食材可以用技巧来提升规格层次。我中意于简洁明确、轻巧的菜式，让滋味层层叠加，最后引爆味蕾。无论如何料理食材，我们都将保留其纹理和本味，并强调色彩和通透感的呈现，以确保食客的感官愉悦始终在首要位置。

我理想中的意大利料理，是当我远离家乡时，仍想要吃的那一种。”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin World's 50 Best Restaurants  
Niko Romito 米其林三星餐厅 Reale 主厨，该餐厅同时也被评为全球 50 家最佳餐厅

# MENU CONDIVISIONE

分享菜单

Antipasto all'Italiana

精选意大利分享头盘

*Puchang Vineyard Rkatsiteli, Turban Valley, Xinjiang, China 2014*

La lasagna

传统番茄小牛肉千层面

*Baglio di Grissi, Grillo, Sicilia, Italy 2016*

Maialino croccante con salsa all'arancia

脆皮小乳猪配香橙焦糖汁

*Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG Toscana Italy 2011*

Funghi trifolati, patate novelle al forno, spinaci aglio, olio e pepperoncino

嫩炒蘑菇, 烤小土豆 及 香辛菠菜配大蒜

Bigné alla crema con salsa al cioccolato

意式奶油泡芙配巧克力酱

*Isole & Elena, Vin Santo 2007*

1100

per person / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

1588

per person / 每位

此菜单需整桌同时使用

# MENU DEGUSTAZIONE VELOCE

午餐套餐

Antipasto all'italiana

精选意大利分享头盘

*Or*

Spigola al vapore con lattuga e capperi

蒸海鲈鱼配生菜及水瓜柳

*Puchang Vineyard Rkatsiteli, Turban Valley, Xinjiang, China 2014*

Bucatini Pomodoro basilico e Parmigiano Reggiano

番茄罗勒意式管面配巴马臣芝士

*Or*

Capocollo, mandorla e misticanza alcolica

猪颈肉配杏仁乳及色拉

*Podernuovo a Palazzone by Giovanni Bulgari "Therra" IGT, Toscana Italy 2013*

Cioccolato e lampone

巧克力树莓蛋糕

*Isole & Elena, Vin Santo 2007*

398

*per person / 每位*

Con abbinamento vini

随餐配酒

696

*per person / 每位*

此菜单需整桌同时使用

## À LA CARTE

Antipasto all'italiana

*精选意大利分享头盘*

488

Scampo alla griglia dell'Islanda con patate, aglio, olio e peperoncino

*香煎冰岛鳌虾配土豆·大蒜·橄榄油及辣椒粉*

328

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva

*腌制野生鲷鱼配鱼籽酱·酸奶油及特级初榨橄榄油*

408

Ventresca di tonno, fagioli, cipolla e origano

*日本蓝鳍金枪鱼腩配白豆泥·洋葱及牛至*

328

Vitello Tonnato

*澳大利亚小乳牛配金枪鱼酱*

288

Carpaccio di filetto marinato alle erbe

*香草腌制意式生牛肉*

328

Zuppa di ceci, funghi e castagne

*蘑菇清汤配鹰嘴豆及栗子*

198

La lasagna

*自制传统番茄小牛肉千层面*

298

Brodo di scampi con maltagliati, limone e lattuga

*冰岛鳌虾汤配意式面片·柠檬及生菜*

198

Spaghetti, aragosta e gamberi rossi

*意式细面配龙虾及西班牙红虾*

348

Ravioli di patate con ragù di polpo

*自制土豆饺子烩海鲜*

298

Tortelli di ricotta e spinaci con burro e salvia

*自制意式菠菜及乳清芝士饺子配鼠尾草黄油酱汁*

298

Risotto ostriche la Royale David Hervé e bottarga

*法国生蚝乌鱼籽烩饭*

298

## À LA CARTE

Astice blu della Bretagna al vapore con crema di ceci e misticanza

*蒸法国蓝龙虾配鹰嘴豆泥及色拉*

708

Merluzzo Carbonaro, salsa ai porri e spinaci

*黑鳕鱼配甜葱酱汁及炒菠菜*

548

Pollo del Guangdong alla diavola con olive e capperi

*“小恶魔” 广东柴鸡配黑橄榄及水瓜柳*

388

Maialino croccante con salsa all'arancia

*脆皮小乳猪配香橙焦糖汁*

408

Manzo Angus australiano al pepe nero

*澳大利亚安格斯黑胡椒牛柳*

489

Tagliata di controfiletto Wagyu alle erbe

*炙烤澳大利亚 M7 级西冷和牛排配香草*

988

所有主菜皆可选择两种配菜

Asparagi al rosmarino

*迷迭香炒芦笋*

Funghi trifolati

*嫩炒蘑菇*

Spinaci aglio, olio e peperoncino

*嫩炒香辛菠菜配大蒜*

Zucchine, aceto balsamico, menta e basilico

*节瓜配香脂醋·薄荷及罗勒*

Patate novelle al forno

*烤小土豆*

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement  
*请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求*

All prices are in RMB and subject to 15% service charge  
*所有价格均为人民币并加收 15%服务费*