

**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 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.”

Niko Romito, Head Chef del Ristorante Reale, Tre Stelle Michelin



*« 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, Head Chef at Ristorante Reale, three Michelin Stars*



# ANTIPASTI *STARTERS*

Antipasto all'italiana  
*A selection of Italian specialties*

45

Scampo, lattuga, zenzero e gin  
*Langoustine, lettuce, ginger and gin*


65

Uovo in camicia con asparagi e caviale Oscietra  
*Poached egg, asparagus and Oscietra caviar*


60

Emulsione di manzo, salsa all'uovo, lampone e dragoncello  
*Beef emulsion with egg sauce, raspberry and tarragon*

38

Terrina di bieta, patate e limone   
*Chards, potatoes and lemon terrine*

32

Asparagi, orzo, arachidi e pepe rosa   
*Asparagus, barley, peanuts and pink peppercorn*

38

# PRIMI PIATTI

## *PASTA AND RISOTTO*


Tortellini di baccalà con bieta e caviale Oscietra  
*Handmade tortellini with codfish, chards and Oscietra caviar*  
65

Risotto con ostriche, limone e bottarga  
*Risotto with oysters, lemon and mullet roe*  
45

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi  
*Linguine with lobster and red prawns*  
58

Cannelloni con ragù di vitello, Provolone del Monaco, alloro e pepe nero  
*Handmade cannelloni with veal ragù, Provolone del Monaco cheese, bay leaf and black pepper*  
42

Spaghettoni con spinaci, basilico, Parmigiano Reggiano e limone  
*Spaghettoni with spinach, basil, Parmigiano Reggiano and lemon*  
38

Spaghetti e pomodoro   
*Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce*  
30

## SECONDI PIATTI

### *MAINS*


Spigola al vapore, ricci di mare e salsa di patate  
*Steamed seabass, sea urchins and potatoes sauce*  
65

Rombo glassato con patate e prezzemolo  
*Glazed turbot with potatoes and parsley*  
54

Anatra, ginepro, pepe nero e mirtilli  
*Duck breast with juniper, black pepper and blueberries*  
62


Filetto di vitello, mandorla e misticanza alcolica  
*Veal tenderloin, almond and mesclun*  
56

Lingua di vitello con zucchine, salsa verde e basilico  
*Veal tongue with zucchini, green sauce and basil*  
48

Melanzana glassata, pomodorini e basilico   
*Glazed eggplant, cherry tomatoes and basil*  
35

# DESSERT

Meringata al limone e dragoncello  
*Meringue, lemon mousse, lemon sorbet and tarragon*  
18

Fragoline di bosco, citronella, basilico e meringa   
*Wild strawberries, lemongrass, basil and meringue*  
18

Babà agli agrumi e sorbetto alla mandorla  
*Citrus babà and almond sorbet*  
18

Zuppa inglese  
*Chocolate mousse, Alkermes and vanilla ice cream*  
18

Tiramisù  
*Tiramisù*  
18

Sorbetti   
*Sorbets*  
16

Gelati  
*Ice creams*  
16

Selezione di formaggi italiani  
*Italian cheese selection*  
25

# VINI DA DESSERT AL CALICE

## *DESSERT WINES BY GLASS*

Alto Adige DOC Moscato Rosa Athesis, *Kettmeier*

*Moscato Rosa*

28

Ratafià di Montepulciano d'Abruzzo *Praesidium, Praesidium*

*Montepulciano*

26

Umbria IGT "Muffato della Sala", *Castello della Sala 2023*

*Sauvignon, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling*

28

Passito di Pantelleria "Bukkuram" P. Vigna, *DeBartoli 2021*

*Zibibbo*

34

Porto DOC Tawny 30 Years, *Grahams*

*Touriga National, Touriga Francesa, Tinta Roriz,*

*Bastardo*

38

Porto DOC Vintage, *Quinta do Noval 2008*

*Touriga National, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Bastardo*

45

Sauternes Grand Cru, *Chateau d'Yquem 2021*

*Semillon, Sauvignon*

150

# AMARI & DISTILLATI

## *BITTERS & SPIRITS*

Amaro Formidabile

20

Doragrossa Elixir Rabarbaro e Menta

20

Capovilla Grappa di Brunello

25

Berta Tre Soli Tre

35

## COCKTAILS


### **Komorebi**

Hibiki Harmony, Glenmorangie Original, funghi Shiitake,  
alga kombu, miso, cioccolato

*Hibiki Harmony, Glenmorangie Original, Shiitake,  
kombu seaweed, miso, chocolate*

35

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi  
*Prices in Euro, VAT and service included*

Piatto vegano *Vegan* 

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 conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

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.

*Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing.*

*As many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.*

*Our coffee and tea are green and sustainable certified.*

*Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.*

*Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.*

*Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.*

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

*Aragosta / Lobster*

*Ricci di mare / Sea urchins*

*Gamberi rossi / Red prawns*

*Scampo / Langoustine*