

**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."



*« 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*



ASSAGGI  
TO SHARE

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (per due persone)  
*Selection of Italian specialties (for two persons)*  
74

Carpaccio di filetto di Simmental marinato alle erbe  
*Simmental beef carpaccio marinated in herbs*  
36

Polpette di vitello e pesto di basilico  
*Milk-fed Veal meatballs with basil pesto*  
24

Calamaro fondente e prezzemolo  
*Squid with parsely sauce*  
28

Triglia, cavoletti di Bruxelles e cedro  
*Red mullet, Brussels sprouts and lemon*  
28

Carpaccio di ricciola limone e peperoncino  
*Yellowtail carpaccio, lemon and red pepper*  
32

ANTIPASTI  
STARTERS

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza ✓  
*Glazed escarole, pine nuts cream, cherry tomatoes and mesclun*  
29

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano  
*Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano*  
34

Scampi, pepe rosa, prezzemolo e limone  
*Scampi, pink pepper, parsley and lemon*  
64

Insalata di astice, sedano rapa, misticanza e pepe rosa  
*Lobster salad, celeriac, mixed leaves and pink pepper*  
52

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi  
*Roasted tuna belly, fennel and citrus salad*  
38

Vitello tonnato  
*Milk-fed veal with tuna sauce*  
34

PRIMI PIATTI  
PASTA & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro ✓  
*Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce*  
34

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi  
*Linguine with lobster and red prawns*  
56

Spaghettoni con vongole veraci del Mediterraneo, bottarga di tonno e maggiorana  
*Spaghettoni pasta with Mediterranean Clams, tuna roe and marjoram*  
48

Ravioli glassati con funghi, pepe nero e olio al prezzemolo  
*Glazed mushroom ravioli with black pepper and parsley oil*  
36

Bottoni ripieni di cipolle e pomodoro con menta, arancia e salsa al Parmigiano Reggiano  
*Handmade bottoni pasta with onions and tomato, mint, orange with Parmigiano Reggiano sauce*  
32

Lasagna con ragù leggero di vitello  
*Lasagna with veal stew and tomato*  
37

Risotto alla Milanese  
*Milanese style risotto*  
39

SECONDI PIATTI  
MAINS

Rombo in guazzetto di funghi  
*Turbot with stewed mushrooms*  
57

Merluzzo carbonaro fondente con patate cipollotto e latte di baccalà  
*Black cod with creamy potatoes, spring onions, and cod milk sauce*  
52

Scorfano al vapore con guazzetto di frutti di mare e limone 🌿  
*Steamed scorpion fish with seafood stew and lemon*  
60

Pescato del giorno in crosta di sale (min 2/4 persone)  
*Catch of the day baked in salt crust (2/4 guest minimum)*  
148

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk-fed veal Milanese style*  
72

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*  
54

Tagliata di filetto di manzo di Montbéliard al rosmarino  
*Sliced Montbéliard beef fillet with rosemary*  
56

Faraona alla cacciatora  
*Guinea fowl hunter-style*  
50

Cavolfiore gratinato e nocciole 🌿  
*Roasted cauliflower and hazelnuts*  
38

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta  
*All main courses come with a side dish of your choice*

Patate arrosto 🌿  
*Roasted baby potatoes*  
9

Funghi trifolati 🌿  
*Sautéed mushroom*  
9

Misticanza con vinaigrette alla mandorla 🌿  
*Mixed leaves salad with almond vinaigrette*  
9

Peperoni marinati e menta 🌿  
*Marinated bell peppers with mint*  
9

Spinaci aglio, olio e peperoncino 🌿  
*Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili*  
9

MENU TARTUFO BIANCO  
WHITE TRUFFLE MENU

Fonduta di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse con uovo, castagne e tartufo bianco  
*Poached egg, Parmigiano Reggiano, chestnuts and white cream truffle*  
90

Tagliolini con emulsione di burro, uovo e tartufo bianco  
*Handmade tagliolini with butter-egg emulsion and white truffle*  
110

Spigola con succo di spigola e tartufo bianco  
*Seabass with white truffle cream sauce*  
130

Vitello fondente, nocciola e tartufo bianco  
*Veal, hazelnut and white truffle*  
125

Cre moso alla mandorla con cachi, pane speziato e tartufo bianco  
*Almond mousse with persimmons, gingerbread and white truffle*  
70

MENU CONDIVISIONE  
SHARING MENU

(For the entire party)  
(From two persons on)

130 euros per person

Antipasto all'italiana  
Selection of Italian specialties


\*


Ravioli glassati con funghi pepe nero e olio al prezzemolo  
Glazed ravioli with mushrooms, black pepper, and parsley oil.

\*

Cotoletta di vitello alla Milanese  
Milk-fed veal Milanese style

accompagnato da  
served with

Patate arrosto   
Roasted baby potatoes

Spinaci aglio, olio e peperoncino   
Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili

\*

Tiramisù  
Tiramisu


\*\*\*


CON ABBINAMENTO VINI IN 5 SERVIZI  
WITH WINE PAIRING IN 5 SERVICES

CLASSICO : 90 euro per persona  
CLASSIC : 90 euros per person

D'ECCEZIONE : 140 euro per persona  
PRESTIGE : 140 euros per person

Prices incl. VAT

The list of our allergens is available on request.  
Our meats are of French, German and Belgian origin.  
Our fish are of French and Spanish origin.  
 Vegan.

 Fair trade products

Thank you for informing us about your allergies when you place your order so can guide you towards the best choice.  
No smoking or vaping inside the restaurant, bar and lounge.