

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto creato per Bvlgari, 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 Bvlgari 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, World's 50 Best Restaurants
Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1* Michelin, Bvlgari Hotel Tokyo*



ANTIPASTI STARTERS

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
9,800


Melanzana glassata, pomodorini e basilico
Glazed eggplant, cherry tomato and basil (GF) (DF) (VG)
8,500

Insalata di astice, zucchine, misticanza e pepe rosa
Ise-ebi lobster salad, zucchini, wild greens and pink pepper (GF) (DF)
16,000

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted tuna belly with fennel and citrus salad (GF) (DF)
10,500

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce (GF) (DF)
6,500

PRIMI PIATTI PASTA AND RISOTTO

Spaghetti e pomodoro 
Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce (DF) (VG)
4,000

Spaghetti alle vongole, salsa al prezzemolo, bottarga e peperoncino
Spaghetti with Japanese clams, parsley sauce, mullet roe and chili (DF)
8,500

Tortelli di patate con ricci di mare e salsa al prezzemolo
Potato tortelli with sea urchin and parsley sauce
16,500

Fettuccella di semola, astice e gamberi
Fettuccella with Ise-ebi lobster and Botan-ebi prawns (DF)
12,500

Risotto Parmigiano Reggiano e aceto balsamico
Risotto with Parmigiano Reggiano and balsamic vinegar (GF)
Carnaroli from Piedmont, Italy
7,500

(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.

SECONDI PIATTI

MAINS

Oomonhata al vapore con lattuga, capperi e limone
Steamed Oomonhata with lettuce, capers and lemon (GF) (DF)
11,500


Sujiara con guazzetto di peperoni, capperi e olive
Sujiara with bell pepper stew, capers and olives (GF) (DF)
11,500


Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
18,000

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce (GF) (DF)
16,500

Tagliata di filetto di manzo Wagyu di Miyazaki al rosmarino
Sliced Miyazaki Wagyu beef fillet with rosemary (GF) (DF)
17,500


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

Patate arrosto 
Roasted baby potatoes (GF) (DF) (VG)

Fagiolini al vapore con olio extra vergine di oliva e limone 
Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon (GF) (DF) (VG)

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

Insalata di pomodori e origano 
Tomato salad with oregano (GF) (DF) (VG)

Spinaci aglio, olio e peperoncino 
Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili (GF) (DF) (VG)

(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.