

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante – Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto — della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all'equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l'essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

«For this project, created with Bvlgari, I envisioned an authentic and contemporary Italian cuisine — one that expresses the richness and variety of our gastronomic heritage.

Il Ristorante – Niko Romito reinterprets tradition through deep research, where creativity and technique are always at the service of taste — of its purest and most intense expression. A cuisine defined by the balance of flavours, the precision of textures, and lightness.

I want every guest at this table to experience the essence of Italian culture: to rediscover familiar aromas, to encounter new ones, to be moved.»

Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin



MENU DEGUSTAZIONE

(For the entire party)

Aspretto di pomodoro 🌱

Cold tomato extraction (12)

Terrina di bieta, patate e limone 🌱

Chards, potatoes and lemon terrine (12)

Scampo, lattuga, zenzero e gin

Langoustine, lettuce, ginger and gin (2,7,9,12)

Spaghetti freddi con pomodoro e basilico 🌱

Cold spaghetti with tomato and basil (1)

San Pietro con sedano e limone

John Dory with celery and lemon (4,9,12)

Anatra, ginepro, pepe nero e ciliegie

Duck breast with juniper, black pepper and cherries (7,9,12)

Bellini

White chocolate mousse, peach sorbet, rosè wine foam (3,7,12)

Per persona

Per person

180

Con abbinamento vini

With wine pairing

280

Acqua e caffè inclusi

Water and coffee included

ANTIPASTI

Antipasto all'italiana

A selection of Italian specialties (1,3,4,7,9,10,12)
45

Scampo, lattuga, zenzero e gin

Langoustine, lettuce, ginger and gin (2,7,9,12)
65

Ostriche, panna acida, rucola e mela verde

Oysters, sour cream, rocket and green apple (7,12,14)
42

Emulsione di manzo, salsa all'uovo, lampone e dragoncello

Beef emulsion with egg sauce, raspberry and tarragon (3,12)
38

Terrina di bieta, patate e limone 🌱

Chards, potatoes and lemon terrine (12)
32

Lattuga romana glassata, crema di pinoli e misticanza 🌱

Glazed roman lettuce, pine nuts cream and mesclun (10,12)
36

PRIMI PIATTI

Tortellini con gamberi rossi, burro, limone ed erba cipollina

*Handmade tortellini with red prawns,
butter, lemon and chives (1,2,3,7,12)*
55

Risotto con ostriche, limone e bottarga

Risotto with oysters, lemon and mullet roe (4,7,12,14)
45

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi

Linguine with lobster and red prawns (1,2,9,12)
58

Cannelloni con ragù di vitello, Provolone del Monaco, alloro e pepe nero

*Handmade cannelloni with veal ragù, Provolone del Monaco cheese,
laurel and black pepper (1,7,9,12)*
42

Spaghettoni con spinaci, basilico, Parmigiano Reggiano e limone

Spaghettoni with spinach, basil, Parmigiano Reggiano and lemon (1,7)
38

Spaghetti freddi con pomodoro e basilico 🌱

Cold spaghetti with tomato and basil (1)
30

SECONDI PIATTI

San Pietro con sedano e limone

John Dory with celery and lemon (4,9,12)

65

Trota, mandorla, alloro e fichi

Trout, almond, laurel, figs (4,8)

54

Anatra, ginepro, pepe nero e ciliegie

Duck breast with juniper, black pepper and cherries (7,9,12)

62

Agnello, salsa all'uovo,
Pecorino Romano e cicoria

Lamb, egg sauce, Pecorino Romano cheese and cicory (3,7,12)

52

Lingua di vitello con zucchine,
salsa verde e basilico

Veal tongue with zucchini, green sauce and basil (7,9,12)

48

Melanzana glassata, pomodorini e basilico 

Glazed eggplant, cherry tomatoes and basil

35

CONTORNI

Insalata di pomodori e basilico 

Tomato salad with basil

12

Misticanza, mandorla e gin 

Mesclun, almond and gin (8,10,12)

12

Zucchine alla scapece 

Zucchini with vinegar, basil and mint (12)

12

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.

1) cereali contenenti glutine 2) crostacei 3) uova 4) pesce 5) arachidi 6) soia 7) latte
8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di sesamo 12) anidride solforosa e solfiti
13) lupini 14) molluschi

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.

1) cereals containing gluten 2) shellfish 3) eggs 4) fish 5) peanuts 6) soya 7) milk 8) nuts
9) celery 10) mustard 11) sesame seeds 12) sulfur dioxide and sulfites 13) lupins 14) molluscs

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.

Gamberi rossi / Red prawns
Scampo / Langoustine
Pane Niko Romito / Niko Romito bread