

**BVLGARI**  
IL RISTORANTE  
NIKOROMITO

“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 esplode. 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, 3\*\*\* Michelin Stars*



# LE NOSTRE SUGGERZIONI DI ABBINAMENTO

## OUR WINE PAIRINGS

*Per accompagnare il Menu Degustazione  
To accompany the Tasting Menu*

### ABBINAMENTO CLASSICO « VINI e CREAZIONI » IN 6 SERVIZI **CLASSIC PAIRING 'WINES & CREATIONS' IN 6 COURSES**

Un percorso in sei sequenze: cinque assaggi di vini selezionati e una raffinata creazione di mixologia, pensati per accompagnare ogni piatto del menu.

*A six-sequence journey: five carefully selected wine tastings and one refined mixology creation, designed to elevate each course of the menu*

*90 euros per person*

\*

### ABBINAMENTO PRESTIGE « VINI e CREAZIONI » IN 6 SERVIZI **PRESTIGE PAIRING 'WINES & CREATIONS' IN 6 COURSES**

Un percorso prestige in sei sequenze: cinque assaggi di vini d'eccellenza e un'esclusiva creazione di mixologia, pensati per accompagnare ogni piatto del menu.

*A prestige journey in six sequences: five exceptional wine tastings and one exclusive mixology creation, designed to elevate each course of the menu.*

*150 euros per person*

\*

### ABBINAMENTO SENZA ALCOL IN 5 SERVIZI **NON-ALCOHOLIC PAIRING IN 5 COURSES**

Un'esperienza in cinque sequenze, che unisce vini analcolici e una creazione delicata, offrendo tutta la ricchezza degli abbinamenti senza la presenza di alcol.

*An experience in five sequences, combining non-alcoholic wines and one delicate creation, offering the full richness of pairings without the presence of alcohol.*

*55 euros per person*


## MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

*For the entire party*

*180 euros per person*

Insalata tiepida di astice bretone, zucchine, pepe rosa e misticanza  
*Warm Brittany lobster salad with zucchini, wild greens and pink pepper*

\*

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

\*

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

\*

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate  
*Black cod with spiced tomato and potato cream*

\*

Filetto di manzo al pepe verde  
*Beef tenderloin with green peppercorn sauce*

\*

Fragole, sorbetto alle erbe aromatiche e miele di acacia  
*Strawberries, aromatic herb sorbet and acacia honey*



## ANTIPASTI STARTERS

Antipasti all'italiana (per due persone)  
*Selection of Italian specialties (for two people)*  
80

Insalata tiepida di astice bretone, zucchine, pepe rosa e misticanza  
*Warm Brittany lobster salad with zucchini, wild greens and pink pepper*  
58

Carpaccio di manzo, colatura di alici e capperi  
*Beef carpaccio, anchovy sauce and capers*  
38


Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza ✓  
*Glazed escarole, pine nut cream, cherry tomatoes and mesclun*  
36

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi  
*Roasted tuna belly with fennel and citrus salad*  
41

Vitello tonnato  
*Milk-fed veal with tuna sauce*  
36

## PRIMI PIATTI

### PASTA & RISOTTO

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

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

Anelli di pasta all'uovo con bietole, ricotta e salsa di Robiola  
*Egg pasta rings stuffed with chards and ricotta, Robiola cheese sauce*  
37

Tortelli con gamberi rossi, burro, limone ed erba cipollina  
*Handmade tortelli with red prawns, butter, lemon, and chives*  
72

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

Risotto alla milanese  
*Milanese style risotto*  
42

## SECONDI PIATTI MAINS

Pescato del giorno al forno con basilico, fagiolini, pinoli e patate (min 2/4 persone)

*Catch of the day with basil, green beans, pine nuts and potatoes (2/4 guest minimum)*

155

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive

*Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives*

48

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate

*Black cod with spiced tomato and potato cream*

56

Cotoletta di vitello alla Milanese

*Milk-fed veal Milanese style*

74

Maialino croccante con salsa all'arancia

*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*

58

Pollo alla cacciatora

*Chicken alla cacciatora, with potatoes, tomatoes, rosemary and black olives*

54

Asparagi, orzo, arachidi e pepe rosa ✓

*Asparagus, barley, peanuts and pink pepper*

44

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*

12

Misticanza con vinaigrette alle mandorle ✓

*Mesclun with almond vinaigrette*

12

Fagiolini al vapore con olio extravergine di oliva e limone ✓

*Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon*

12

Zucchine alla scapece ✓

*Zucchini scapece style*

12

Prices incl. VAT

The register of the allergens in our dishes is available in the restaurant room.

Our meats are of French, German and Belgian origin.

Our fish are of French and Spanish origin.

Our black cod comes from Alaska.

✓ Vegan.

Thank you for informing us about your allergies when you place your order so

we can guide you towards the best choice.

No smoking or vaping inside the restaurant, bar and lounge.