

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.”

“在本次与宝格丽携手打造的项目中，我构想了兼具纯正底蕴与现代格调的意大利料理，以此诠释意大利美食传承的丰盈与多元。

Il Ristorante – Niko Romito 以深度钻研重新演绎传统。创意与技艺始终服务于风味，力求呈现最纯粹、饱满的本真形态。菜品讲究风味平衡、口感层次精准，追求清逸轻盈的食感。

我期盼落座于此的每一位宾客，感受意大利文化的精髓：重温熟悉风味，邂逅全新香气，收获发自内心的触动。”



Niko Romito 米其林三星餐厅 Reale 主厨，该餐厅同时也被评为全球 50 家最佳餐厅之一。

MENU DEGUSTAZIONE

品鉴菜单

Insalata tiepida di astice blu, sedano rapa, misticanza e pepe rosa (G)(L)

蓝龙虾色拉，芹菜根，混合时蔬及粉胡椒

Ca’ del Bosco, Vintage Collection Saten Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy 2018

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza  (LS)(G)(L)

菊苣配松子奶油，樱桃番茄及混合沙拉

Benanti, Etna Bianco DOC, Sicilia, Italy 2022

Tortelli di patata con ricci di mare e salsa al prezzemolo (L)(LS)

手工土豆意饺配海胆及欧芹汁

Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2023

Cernia rossa con tartufo nero e salsa ai porri (G)(LS)

东星斑配黑松露及韭葱酱

Ca' del Bosco, Selva della Tesa Chardonnay Sebino IGT, Lombardia, Italy 2019

Angus tenderloin, almond, chanterelles and terragon (L)

安格斯牛里脊配杏仁，鸡油菌及龙蒿

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia DOC, Toscana, Italy 2022

Baba’ agli agrumi e fiordilatte

柑橘巴巴配鲜奶冰淇淋

Feudi di San Gregorio, " Privilegio " Fiano Passito Irpinia, Campania, Italy 2019

1988 元 / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

3488 元 / 每位

 纯素食 (G) 无麸质 (L) 无乳糖 (LS) 本地食材

此菜单需整桌同时使用

上述价格包含所有税费及服务费

请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求

APPETIZERS

开胃菜

Antipasto all'Italiana (minimo per 2 persone)

精选意式分享头盘（两人起订）

500 元 / 每位

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza  (LS)(G)(L)

菊苣配松子奶油，樱桃番茄及混合沙拉

280 元

Insalata tiepida di astice blu, sedano rapa, misticanza e pepe rosa (G)(L)

蓝龙虾色拉，芹菜根，混合时蔬及粉胡椒

600 元

Ventresca di tonno arrostita, zucca e arancia (G)(L)

烤金枪鱼腩配南瓜及香橙

680 元

Lingua di vitello, lattuga, mandorla e limone (G)(LS)

香煎牛舌配生菜，杏仁酱及柠檬粉

400 元

Vitello tonnato (G)(L)

M3级和牛配金枪鱼酱

450 元

PASTA E RISOTTO

意面与烩饭

Spaghetti e pomodoro  (L)

番茄意面

300 元

Tortelli di patata con ricci di mare e salsa al prezzemolo (L)(LS)

手工土豆意饺配海胆及欧芹汁

550 元

Linguina di semola, astice e gamberi rossi (L)

意式扁面配龙虾及红虾

720 元

Gnudi di ricotta e spinaci, Parmigiano, nocciole e tartufo nero (G)

乳清芝士菠菜团子配帕玛森芝士，榛子及黑松露

350 元

Sfoglia all'uovo con ragù leggero di vitello

手工传统番茄小牛肉千层面

450 元

Risotto con zucca, Parmigiano Reggiano e aceto balsamico (G)

南瓜烩饭配帕玛森芝士及意式香脂醋

350 元

 纯素食 (G) 无麸质 (L) 无乳糖 (LS) 本地食材

上述价格包含所有税费及服务费

请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求

MAIN COURSES

主菜

Spigola con salsa al vino bianco e prezzemolo (G)(LS)

海鲈鱼配白葡萄酒及欧芹汁

500 元

Merluzzo carbonaro con salsa di ceci, aglio arrostito e aceto balsamico tradizionale (L)

烤鳕鱼配鹰嘴豆，香蒜及传统意式香脂醋

700 元

Corvina cinese con guazzetto di frutti di mare e limone (G)(L)(LS)

蒸黄鱼配蛤蜊，青口，红虾及柠檬

600 元

Tagliata di controfiletto di Wagyu M9 al rosmarino (G)(L)

M9和牛外脊配迷迭香

1488 元

Maialino croccante con salsa all'arancia (G)(LS)

脆皮小乳猪配香橙焦糖汁

660 元

Anatra, ginepro, pepe nero e mirtilli (G)

香煎鸭胸肉配刺柏，黑胡椒及蓝莓

600 元

Cavolfiore gratinato e nocciole  (G)(L)(LS)

焗烤花椰菜配榛子

320 元

所有主菜皆可选择两种配菜

Patate novelle al forno  (G)(L)(LS)

烤小土豆

58 元

Misticanza con vinaigrette alla mandorla  (G)(L)(LS)

混合蔬菜色拉配杏仁醋

58 元

Spinaci aglio, olio e peperoncino  (G)(L)(LS)

蒜香炒菠菜配橄榄油及辣椒

58 元

Insalata di funghi con dragoncello e prezzemolo  (G)(L)(LS)

蘑菇沙拉配龙蒿及欧芹

58 元

 纯素食 (G) 无麸质 (U) 无乳糖 (LS) 本地食材

上述价格包含所有税费及服务费

请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求

