

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




MENU DEGUSTAZIONE

(For the entire party)

Aspetto 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)

*

Spigola al vapore, ricci di mare e salsa di patate
Steamed seabass, sea urchins and potatoes sauce (4, 7, 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)

180

Per persona
Per person

280

Con abbinamento vini
With wine pairing

Acqua e caffè inclusi
Water and coffee included

ANTIPASTI

STARTERS

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

PASTA AND RISOTTO


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, 3, 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

MAINS


Spigola al vapore, ricci di mare e salsa di patate
Steamed seabass, sea urchins and potatoes sauce (4, 7, 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 zucchinis, green sauce and basil (7, 9, 12)
48


Melanzana glassata, pomodorini e basilico 
Glazed eggplant, cherry tomatoes and basil
35

CONTORNI

SIDE DISHES

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

DESSERT

Meringata al limone e dragoncello

Meringue, lemon mousse, lemon sorbet and tarragon (3, 7)

18

Fragoline di bosco, citronella, basilico e meringa 

Wild strawberries, lemongrass, basil and meringue (8)

18

Millefoglie con gelato alla vaniglia e frutti di bosco

Millefeuille with vanilla ice cream and wild berries (1, 7, 3, 12)

22

Pane e cioccolato

Bread and chocolate (1, 7, 12)

24

Tiramisù

Tiramisù (3, 7)

18

Sorbetti 

Sorbets

16

Gelati

Ice creams (7, 8)

16

Selezione di formaggi italiani

Italian cheese selection (7)

25

VINI DA DESSERT AL CALICE

DESSERT WINES BY GLASS

Alto Adige DOC Moscato Rosa Athesis, *Kettmeier*
Moscato Rosa
28

Ratafià di Montepulciano d'Abruzzo Praesidium, *Praesidium*
Montepulciano
26

Umbria IGT "Muffato della Sala", *Castello della Sala 2023*
Sauvignon, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling
28

Passito di Pantelleria "Bukkuram" P. Vigna, *DeBartoli 2021*
Zibibbo
34

Porto DOC Tawny 30 Years, *Grahams*
Touriga National, Touriga Francesa, Tinta Roriz,
Bastardo
38

Porto DOC Vintage, *Quinta do Noval 2008*
Touriga National, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Bastardo
45

Sauternes Grand Cru, *Chateau d'Yquem 2021*
Semillon, Sauvignon
150

AMARI & DISTILLATI

BITTERS & SPIRITS

Amaro Formidabile

20

Doragrossa Elixir Rabarbaro e Menta

20

Capovilla Grappa di Brunello

25

Berta Tre Soli Tre

35

COCKTAILS

Komorebi

Hibiki Harmony, Glenmorangie Original, funghi Shiitake,
alga kombu, miso, cioccolato

*Hibiki Harmony, Glenmorangie Original, Shiitake,
kombu seaweed, miso, chocolate*

35

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