

# BVLGARI

## IL RISTORANTE

NIKOROMITO

“Per questo progetto creato per Bulgari, 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.”

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



*“Created for Bulgari 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



# MENU CONDIVISIONE

(minimo for 2 persone)

*(minimum for 2 people)*

Antipasto all'italiana

*A selection of Italian specialties*

Tortelli di ricotta affumicata con zucchine, menta e salsa di Parmigiano Reggiano

*Smoked ricotta tortelli with zucchini, mint and Parmigiano Reggiano sauce*

Calamaretto del Mediterraneo arrosto con salsa di carota, aceto e olive

*Mediterranean roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives*

Cotoletta di vitello alla Milanese

*Italian milk fed veal Milanese style*

Tiramisù


*Tiramisù*

Abbinamento vini o cocktail

*Including wine or mixologist pairing*

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo

*This menu should be ordered for the entire table*

Piatto vegano   
Vegan

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

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.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.


Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

# ANTIPASTI STARTERS

Antipasto all'italiana (minimo per 2 persone)  
*A selection of Italian specialties (minimum for 2 people)*

Anguria, pomodori, ricotta piastrata e olive taggiasche  
*Watermelon, tomatoes, grilled ricotta cheese and taggiasche olives*

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza   
*Glazed escarole, pine nuts cream, cherry tomatoes and mixed greens*

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

Insalata di astice, zucchine trombetta e misticanza  
*Lobster salad, trombetta zucchini and mixed greens*

Carpaccio di filetto di manzo marinato alle erbe  
*Herbs marinated beef carpaccio*

Vitello tonnato  
*Milk fed veal from Piedmont with tuna sauce*

Piatto vegano   
Vegan

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.


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.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

# PRIMI PIATTI PASTA & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro   
*Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce*

Sfoglia all'uovo con fagiolini, bieta e salsa di burrata  
*Lasagna with green beans, chards and burrata sauce*

Tortelli di ricotta affumicata con zucchine, menta e salsa di Parmigiano Reggiano  
*Smoked ricotta tortelli with zucchini, mint and Parmigiano Reggiano sauce*

Risotto alla Milanese  
*Milanese style risotto*

Spaghetti con vongole veraci del Mediterraneo, bottarga di tonno e maggiorana  
*Spaghetti with Mediterranean clams, tuna roe and marjoram*

Linguine di semola con aragosta e gamberi rossi di Sicilia  
*Linguine with lobster and red prawns from Sicily*

Tagliolini freddi con scampi, caviale Oscietra e mandorla  
*Cold handmade tagliolini with langoustines, Oscietra caviar and almond*

Piatto vegano   
Vegan

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

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.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

## SECONDI PIATTI MAINS

Pescato del giorno con fagiolini, patate e salmoriglio (minimo per 2 persone)  
*Catch of the day with green beans, potatoes and parsley and lemon sauce (minimum for 2 people)*

Calamaretto del Mediterraneo arrosto con salsa di carota, aceto e olive  
*Mediterranean roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives*

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

Rombo selvaggio glassato con zucchine trombetta  
*Glazed wild turbot with trombetta zucchini*

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive ✓  
*Glazed eggplant, tomato, basil, capers and olives*

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style*

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino  
*Beef tenderloin with rosemary*

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta  
*All main courses come with two choices of side dishes*

Patate arrosto ✓  
*Roasted baby potatoes*

Insalata di pomodorini e basilico ✓  
*Baby tomatoes and basil salad*

Misticanza con vinaigrette alla mandorla ✓  
*Mixed greens salad with almond vinaigrette*

Melanzana in agrodolce ✓  
*Sweet and sour eggplant*

Piatto vegano ✓  
Vegan

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

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.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.  
*Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.*

- Calamaretto / *Squid*
- Gamberi rossi / *Red prawns*
  - Branzino / *Seabass*
  - Merluzzo / *Cod*
- Spigola / *Seabream*
- Aragosta / *Lobster*
  - Rombo / *Turbot*
- Ricciola / *Amberjack*
  - Vongole / *Clams*
  - Astice / *Lobster*
- Scampi / *Langoustines*
- Maialino / *Suckling pig*
- Vitello / *Milk fed veal*
- Carpaccio di manzo / *Beef carpaccio*
- Pane Niko Romito / *Niko Romito bread*
- Bomba Niko Romito / *Bomba Niko Romito*