

“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.”

“我着迷于创造出具有自我特色、不作妥协的当代意大利料理风格，并乐于将其广泛推广与传播。希望能够将伟大的意大利烹饪艺术与当代的呈现和服务相结合，并展现出时代的进步。

繁复的食材经由简单的处理会进一步得到升华，而简单的食材可以用技巧来提升规格层次。我中意于简洁明确、轻巧的菜式，让滋味层层叠加，最后引爆味蕾。无论如何料理食材，我们都将保留其纹理和本味，并强调色彩和通透感的呈现，以确保食客的感官愉悦始终在首要位置。

我理想中的意大利料理，是当我远离家乡时，仍想要吃的那一种。”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin World's 50 Best Restaurants
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 CONDIVISIONE

分享菜单

Antipasto all'Italiana

精选意大利分享头盘

Puchang Vineyard Rkatsiteli, Turpan Valley, Xinjiang, China 2016

La lasagna

自制传统蕃茄小牛肉千层面

Podernuovo a Palazzone by Giovanni Bulgari 'Nicoleo' IGT, Toscana, Italy 2018

Tagliata di controfiletto Wagyu Australiano M8 alle erbe

炙烤澳大利亚 M8级西冷和牛排配香草

Jermann Pinot Nero "Red Angel", IGT Friuli-Venezia Giulia, Italy 2013

Funghi trifolati, asparagi al rosmarino, spinaci aglio, olio e peperoncino

嫩炒蘑菇, 迷迭香炒芦笋及嫩炒香辛菠菜配大蒜

Bignè alla crema con salsa al cioccolato caldo

意式奶油泡芙配巧克力酱

Isole & Olena, Vin Santo Toscana, Italy 2007

1988

per person / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

2588

per person / 每位

此菜单需整桌同时使用

上述价格包含所有税费及服务费

MENU DEGUSTAZIONE

品鉴菜单

Scampo alla griglia dell'Islanda con patate, aglio, olio e peperoncino

香煎冰岛鳌虾配土豆·大蒜·橄榄油及辣椒粉

Ca'del Bosco Cuvée Prestige Brut, Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy NV

Lingua di manzo croccante con rape rosse e salsa verde

牛舌配红菜头·凤尾鱼及欧芹汁

Puchang Vineyard Rkatsiteli, Turpan Valley, Xinjiang, China 2016

Vitello tonnato

小乳牛配金枪鱼酱

Château d'Astros Minuit Rosé, Provence, France 2017

Spaghetti Cav. Giuseppe Cocco, aragosta e gamberi rossi

Cav. Giuseppe Cocco 意面配龙虾及西班牙红虾

Rombo con olive, capperi, patate e pomodoro

地中海风味烤多宝鱼

Marco Tinessa, Ognostro Bianco, Campania, Italy 2018

Lombo di agnello, crema all'aglio e verdure estive

新西兰羊柳配蒜香酱及时蔬

Col d'Ocia Brunello di Montalcino DOCG, Toscana, Italy 2013

Sfoglie soffiate, cioccolato bianco e caramello salato

焦糖白巧克力慕斯派

Alta Alella Dolç Mataro, Alella, Spain 2013

1688

per person / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

2688

per person / 每位

此菜单需整桌同时使用

上述价格包含所有税费及服务费

À LA CARTE

Antipasto all'italiana

精选意大利分享头盘

580

Orata marinata, caviale kaluga, panna acida e olio extravergine di oliva

腌制野生鲷鱼配鱼籽酱·酸奶油及特级初榨橄榄油

540

Scampo alla griglia dell'Islanda con patate, aglio, olio e peperoncino

香煎冰岛鳌虾配土豆·大蒜·橄榄油及辣椒粉

380

Ventresca di tonno arrostita, bagna cauda ed insalata di basilico e fagioli bianchi

蓝鳍金枪鱼腩佐鳀鱼酱·罗勒及白豆沙拉

440

Carpaccio di filetto marinato alle erbe

香草腌制澳大利亚生牛肉薄片

380

Vitello Tonnato

小乳牛配金枪鱼酱

360

Lingua di manzo croccante con rape rosse e salsa verde

牛舌配红菜头·凤尾鱼及欧芹汁

330

Spaghetti Cav. Giuseppe Cocco, aragosta e gamberi rossi

Cav. Giuseppe Cocco 意面配龙虾及西班牙红虾

530

Fettucelle al ragout di anatra, uovo, parmigiano reggiano e tartufo nero

意式扁面配鸭肉酱·鸡蛋·帕玛森干酪及黑松露

340

La lasagna

自制传统蕃茄小牛肉千层面

380

Risotto con funghi e aceto balsamico tradizionale

蘑菇烩饭配传统意式红酒醋

340

Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia

自制意式菠菜及乳清芝士饺子配鼠尾草黄油酱汁

380

上述价格包含所有税费及服务费

À LA CARTE

Merluzzo carbonaro con salsa di ceci ed aglio arrostito, aceto balsamico tradizionale

烤鳕鱼配蒜香鹰嘴豆及传统意式红酒醋

680

Rombo intero al forno con olive, capperi, patate e pomodoro

烤全多宝鱼·黑橄榄·水瓜柳·土豆及番茄

600

Maialino croccante con salsa all'arancia

脆皮小乳猪配香橙焦糖汁

480

Lombo di agnello, crema all'aglio e verdure estive

新西兰羊柳配蒜香酱及时蔬

650

Tagliata di controfiletto Wagyu Australiano M8 alle erbe

炙烤澳大利亚 M8 级西冷和牛排配香草

1140

所有主菜皆可选择两种配菜

Funghi trifolati

嫩炒蘑菇

Misticanza, aceto e mandorla

杏仁油醋沙拉

Spinaci aglio, olio e peperoncino

嫩炒香辛菠菜配大蒜

Zucchine, aceto balsamico, menta e basilico

节瓜配香脂醋·薄荷及罗勒

Patate novelle al forno

烤小土豆

Asparagi al rosmarino

迷迭香炒芦笋

上述价格包含所有税费及服务费

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement
请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求