

**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, Head Chef at Ristorante Reale, Three Michelin Stars*





MENU CONDIVISIONE  
*SHARING MENU*

*(For the entire party)*

115 per person

Antipasto all'italiana  
*A selection of Italian specialties*

\*

Tortelli di rombo con capperi e limone  
*Homemade turbot tortelli with capers and lemon*

\*

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

Accompagnato da  
*Served with*

Patate novelle al forno  
*Roasted baby potatoes*

Biete al vapore con olio extra vergine di oliva e limone  
*Steamed green chards with extravirgin olive oil and lemon*

\*

Tiramisu  
*Tiramisu*

A LA CARTE

Antipasto all'italiana (per 2 persone)  
*A selection of Italian specialties (for 2 peoples)*  
62

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano  
*Roasted carrots and beetroots salad with parsley sauce, almond and horseradish*  
28

Crema di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse con asparagi, piselli e spinaci  
*Parmigiano Vacche Rosse cream with asparagus, peas and spinaches*  
28

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi  
*Roasted tuna belly, fennel and citrus salad*  
35

Gamberi rossi con seppie, cozze, vongole in salsa di mare  
*Red prawns, cuttlefish, mussels, clams with sea sauce*  
38

Vitello tonnato  
*Milk fed veal with tuna sauce*  
30

Granchio Reale con caviale Baeri e patata  
*King crab with Baeri caviar and potato*  
89

\*

Spaghetti e pomodoro  
*Spaghetti and tomato*  
30

Tagliolini all'uovo con ricci di mare  
*Tagliolini with sea urchins*  
39

Tortelli di rombo con capperi e limone  
*Homemade turbot tortelli with capers and lemon*  
36

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

Tubettoni con piselli e Parmigiano Reggiano  
*Tubettoni pasta with fresh peas and Parmesan*  
32

Risotto alla Milanese  
*Milanese style risotto*  
38

Lasagna vegetariana  
*Vegatable lasagna and Parmesan sauce*  
36

Pescato del giorno al forno con olive, capperi, patate e pomodoro (min 2/4 persone)  
*Catch of the day with olives, capers, potatoes and tomato (2/4 guest minimum)*  
145

Spigola al vapore con lattuga, capperi e limone  
*Steamed seabass with capers, lettuce and lemon*  
58

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla, ricci di mare e prezzemolo  
*Black cod with almond sauce, sea urchins and parsley*  
54

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive  
*Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives*  
38

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style*  
72

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*  
55

Arrosto di agnello glassato con verdure di stagione  
*Roasted lamb with seasonal vegetables*  
62

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino  
*Sliced beef fillet with rosemary*  
58

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta  
*All main courses come with one choice of side dish*

Patate arrosto  
*Roasted baby potatoes*  
9

Biete al vapore con olio extra vergine di oliva e limone  
*Steamed green chards with extravirgin olive oil and lemon*  
9

Misticanza con vinaigrette ala mandorla  
*Mixed leaves salad with almond vinaigrette*  
9

Asparagi e rosmarino  
*Asparagus and rosemary*  
9

Radicchio stufato alle erbe mediterranee  
*Marinated radicchio with Mediterranean herbs*  
9

Prices and service included

Beverages are not included

All of our dishes may contain allergens.

Thank you for informing us of your allergies before ordering so that we can redirect you to the best choice.

Our meats have French, German and Belgian origin