

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 esplode. La piacevolezza è sempre centrale: il gusto e l’estetica sono fondamentali e da uno discende l’altra, perchè un ingrediente valorizzato è per forza “bello”.

Sono piatti preziosi anche all’aspetto, in parte perchè lo sono gli ingredienti, in parte perchè 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



DESSERT

Gelato di ricotta di bufala, aceto balsamico e amarene sciroppate
Ricotta cheese ice cream, balsamic vinegar and amarene cherries in syrup

Caprese
Chocolate and almond cake, cocoa sorbet and chocolate sauce

Crostatina di mela
Apple tart

Affogato al caffè
Vanilla ice cream and hot espresso coffee

Tiramisù
Tiramisù

Cremoso alla mandorla con cachi, pane speziato e tartufo bianco d'Alba
Almond mousse with persimmons, spiced bread and Alba white truffle

Sorbetti e gelati ✓
Sorbets and ice creams

Selezione di formaggi italiani
Italian cheese selection

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
- Tonno / Tuna
- Triglie / Red mullets
- Gamberi rossi / Red prawns
- Branzino / Seabass
- Merluzzo / Cod
- Aragosta / Lobster
- Rombo / Turbot
- Ricciola / Amberjack
- Agnello / Lamb
- Pollo / Chicken
- Maialino / Suckling pig
- Vitello / Milk fed veal
- Pane Niko Romito / Niko Romito bread
- Bomba Niko Romito / Bomba Niko Romito