

“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 é sempre centrale: il gusto e l'estetica sono fondamentali e da uno discende l'altra, perché un ingrediente valorizzato é 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.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3\*\*\* Michelin, World's 50 Best Restaurants  
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, Bulgari Resort Dubai

*“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 am for clear-cut, light fares dishes, where flavor builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights color 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, World's 50 Best Restaurants  
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, Bulgari Resort Dubai

Tutti i prezzi sono in AED ed includono il 10% di servizio, 7% di tasse municipali e 5% VAT  
All prices are in AED inclusive of 10% service charge, 7% municipality fees and 5% VAT

## À LA CARTE

Antipasto all' italiana (min 2 persone)  
*A selection of Italian specialties* (min 2 people)  
360 p.p.

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano  
*Roasted carrot and beetroot salad with parsley sauce and horseradish*  
160

Funghi, nocciola e parmigiano  
*Mushrooms, hazelnuts and parmigiano*  
180

Rombo arrostito sull'osso e caviale oscietra  
*Oven baked turbot cooked on the bone and Oscietra caviar*  
450

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi (A)  
*Roasted tuna belly, fennel and citrus salad*  
280

Scampi arrosto con patate piccanti ed insalata riccia  
*Roasted langoustines with spicy potatoes and frisée salad*  
550

Vitello tonnato  
*Italian milk fed veal with tuna sauce*  
180

\*\*\*\*

Spaghetti e pomodoro  
*Spaghetti and tomato*  
140

Spaghettone ai ricci di mare  
*Spaghetti with extravirgin olive oli, garlic, chilli and sea urchins*  
280

Tortelli di rombo con capperi, limone e pomodoro marinato (A)  
*Homemade turbot tortelli with capers, lemon and marinated tomato*  
190

Linguina di semola, astice e gamberi rossi  
*Linguini pasta with lobster and red prawns*  
250

Minestra di zucca e tubetti con gorgonzola e pompelmo  
*Pumpkin soup with tubetti pasta, gorgonzola cheese and grapefruit*  
150

Risotto alla Milanese (A)  
*Risotto Milanese style*  
160

Lasagna con ragù leggero di vitello  
*Lasagna with soft veal ragù and tomato*  
150

(A) Alcohol

## À LA CARTE

Pescato del giorno in crosta di sale  
*Catch of the day baked in salt crust*  
Market price

Spigola al vapore con lattuga, capperi e limone  
*Steamed seabass with lettuce, capers and lemon*  
290

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla, ricci di mare e prezzemolo  
*Black cod with almond sauce, sea urchins and parsley*  
380

Rana pescatrice in salsa di carote, aceto e vino bianco (A)  
*Roasted monkfish with carrot cream, vinegar and white wine*  
340

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde (A)  
*Beef tenderloin with green peppercorn sauce*  
390

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Italian milk fed veal Milanese style*  
310

Tagliata di controfiletto wagyu alle erbe  
*Grilled Australian wagyu sirloin steak with herbs*  
480

Pollo, patate e funghi  
*Chicken, potatoes and mushrooms*  
280

\*\*\*\*

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

Patate arrosto  
*Roasted baby potatoes*

Funghi trifolati  
*Sauteed mushrooms*

Spinaci, aglio, olio e peperoncino  
*Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili*

Scarola saltata con capperi e olive  
*Escarole with capers and olives*

Carciofi arrostiti aglio e rosmarino  
*Roasted artichokes with rosemary and garlic*

(A) Alcohol

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari  
*Please inform your waiter on food allergies or any special dietary requirement*

## DOLCI

Torta caprese al cioccolato e mandorle  
*Chocolate and almond cake, cocoa sorbet and chocolate sauce*  
90

Crostatina alle mele  
*Apple tart*  
90

Affogato al caffè (A)  
*Vanilla ice cream with hot espresso coffee*  
85

Delizia al limone (A)  
*Sponge cake with lemon custard cream*  
90

Agrumi marinati, sorbetto all'arancia e salvia (A)  
*Almond biscuit with marinated citrus, orange sorbet and sage*  
90

Tiramisù  
*Tiramisu*  
90

Selezione di formaggi italiani  
*Italian cheese selection*  
130

Sorbetti and gelati  
*Sorbets and ice creams*  
60