

“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, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin World’s 50 Best Restaurants

MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties
Bellavista Alma Grande Cuvée Brut, Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy NV

Tortelli di panzanella, crema di burrata e basilico
Homemade panzanella tortelli with burrata cream and basil
Vie di Romans 'Dolée' Friuli Isonzo, Friuli-Venezia Giulia, Italy 2019

Tagliata di controfiletto Wagyu M8 alle erbe
Grilled Wagyu sirloin steak M8 with herbs
Oddero, Barolo Classico DOCG, Piemonte, Italy 2017

Insalata di pomodori e basilico / Fagiolini al vapore, olio extra vergine d'oliva e limone / Patate novelle al forno
Tomato salad and basil / Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon / Roasted baby potatoes

Tiramisù tradizionale
Traditional Tiramisu
Donnafugata, Ben Rye, Passito di Pantelleria DOC, Sicilia, Italy 2017

1850
per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing

2650
per person

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

MENU DEGUSTAZIONE

Granchio reale con caviale Oscietra e patata
King crab with Oscietra caviar and potatoes
Ruinart Blanc de Blancs, Reims, Champagne, France NV

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive
Glazed eggplant, tomato, basil, capers and olives
Vie di Romans 'Dolée' Friuli Isonzo, Friuli-Venezia Giulia, Italy 2019

Maiale Iberico al vapore con fichi caramellati
Steamed Iberico pork neck with caramelized figs
Franz Hass, "Manna" Trentino-Alto Adige, Italy 2019

Tagliolini all'uovo con cozze, pomodoro arrosto, maggiorana e pompelmo
Homemade tagliolini with mussels, roasted tomatoes, majoram and grapefruit
Bruno Colin, Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien, Burgundy 2018

Spigola al vapore, aglio, olio, peperoncino e bottarga
Steamed seabass, garlic, olive oil, red chili and fish roe
Jean-Marc Boillot, Pommard, Burgundy, France 2019

Filetto di vitello alla pizzaiola
Veal tenderloin in pizzaiola style
Biondi Santi, Rosso di Montalcino DOC, Toscana, Italy 2015

Cre moso al miele con fragole e zenzero
Honey cremeux, strawberries and ginger
J.Jencquel & Cie, Sauternes, Bordeaux, France 2017

2100

per person

Con abbinamento vini

Including wine pairing

3500

per person

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

À LA CARTE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties
650

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive
Glazed eggplant, tomato, basil, capers and olives
300

Insalata di scampi, zucchine, misticanza e pepe rosa
Langoustine salad, zucchini, wild greens and pink pepper
590

Granchio reale con caviale Oscietra e patata
King crab with Oscietra caviar and potatoes
890

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted tuna belly, fennel salad and citrus
580

Maiale Iberico al vapore con fichi caramellati
Steamed Iberico pork neck with caramelized figs
450

Vitello Tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce
380

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato
300

Rigatoni con zucchine, menta e Parmigiano Reggiano
Rigatoni pasta with zucchini, mint and Parmesan
300

Tortelli di panzanella, crema di burrata e basilico
Homemade panzanella tortelli with burrata cream and basil
350

Linguina di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns
700

Tagliolini all'uovo con cozze, pomodoro arrosto, maggiorana e pompelmo
Homemade tagliolini with mussels, roasted tomatoes, majoram and grapefruit
500

Risotto alla marinara
Seafood risotto marinara style
670

Lasagna vegetariana
Vegetable lasagna and Parmigiano sauce
340

À LA CARTE

Merluzzo al vapore peperone arrostito, spinacino
Steamed cod with roasted pepper, baby spinach
700

Astice con crema di fagioli ,succo di aragosta pomodoro e spinaci
Steamed blue lobster with beans cream, lobster sauce tomato and spinach
990

Spigola al vapore, aglio, olio, peperoncino e bottarga
Steamed seabass, garlic, olive oil, red chili and fish roe
650

Filetto di vitello alla pizzaiola
Veal tenderloin in pizzaiola style
650

Tagliata di controfiletto Wagyu alle erbe
Grilled Australian Wagyu sirloin steak with herbs
1250

Pollo alla diavola con olive, capperi e pomodoro
Chicken "Alla Diavola" with olives, capers and tomato
550

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
580

All main courses come with a choice of two side dishes

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Fagiolini al vapore olio extra vergine d`oliva e limone
Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon

Misticanza con vinaigrette alla mandorla
Mixed leaves salad with almond vinaigrette

Insalata di pomodori e basilico
Tomato salad and basil

Melanzana in agrodolce
Sweet and sour eggplant

All price includes tax and service fee

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement