

“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, 2\*\* Michelin, 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, 2\*\* Michelin, 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 carrots and beetroots salad, parsley sauce, almond and horseradish*  
160

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano  
*Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano*  
180

Ventresca di tonno arrostita, zucca e arancia (A)  
*Roasted tuna belly, pumpkin and orange*  
260

Scampi arrosto, patate piccanti e tartufo nero pregiato  
*Roasted langoustines, spicy potatoes and Melanosporum black truffle*  
520

Vitello tonnato  
*Milk fed veal with tuna sauce*  
180

Emulsione di manzo e tartufo nero pregiato  
*Beef emulsion and Melanosporum black truffle*  
260

\*\*\*\*

Spaghetti e pomodoro ✓  
*Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce*  
150

Spaghettoni ai ricci di mare  
*Spaghettoni pasta, garlic, chilli and Mediterranean sea urchins*  
280

Tortelli di spinaci e manteca  
*Handmade tortelli with ricotta, spinach and manteca butter*  
220

Linguina di semola, astice e gamberi rossi  
*Linguine pasta, lobster and red prawns*  
260

Pappardelle, salsa d'anatra, Parmigiano Reggiano e tartufo nero pregiato  
*Pappardelle, duck sauce, Parmigiano Reggiano and Melanosporum black truffle*  
250

Risotto alla Milanese (A)  
*Risotto Milanese style*  
170

Lasagna con ragù leggero di vitello  
*Lasagna with soft veal ragù and tomato*  
180

(A) Alcohol

## À LA CARTE

Rombo glassato, funghi e patate  
*Glazed turbot, mushrooms and potatoes*  
360

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

Razza arrostita, salsa al limone e timo  
*Roasted skate wing with lemon sauce and thyme*  
350

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style*  
330

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

Bollito misto di vitello, verdure e salsa al prezzemolo  
*Slow cooked mixed veal, vegetables and parsley sauce*  
280

Tagliata di controfiletto wagyu alle erbe  
*Grilled Australian wagyu sirloin steak with herbs*  
530

\*\*\*\*

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

Patate arrosto ✓  
*Roasted baby potatoes*

Radicchio marinato alle erbe mediterranee ✓  
*Marinated radicchio with Mediterranean herbs*

Misticanza con vinaigrette alla mandorla ✓ (A)  
*Mixed leaves salad with almond vinaigrette*

Carciofi arrostiti e rosmarino ✓  
*Roasted artichokes and rosemary*

Cime di rapa, aglio, olio e peperoncino ✓  
*Turnip tops with garlic, olive oil and chili*

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

 Vegan  
(A) Alcohol

*Our eggs are locally produced in UAE*

*Our tuna has the certification of sustainable fishing (MSC)*

## DOLCI

Zuppa inglese (A)  
*Sponge cake, Alchermes liqueur, cacao sorbet and custard cream*  
90

Cioccolato e oro  
*Chocolate and gold*  
90

Rapa rossa marinata e ibisco (A) ✓  
*Marinated beetroot and hibiscus*  
90

Mousse all'arancia e sorbetto agli agrumi  
*Orange mousse with citrus sorbet and orange compote*  
90

Sfoglie soffiate, cioccolato bianco e caramello salato  
*Light and crunchy shortcrust, white chocolate mousse and salted caramel*  
90

Tiramisù  
*Tiramisu*  
90

Selezione di formaggi italiani  
*Italian cheese selection*  
150

Sorbetti and gelati  
*Sorbets and ice creams*  
30 per scoop

✓ Vegan  
(A) Alcohol

*Our chocolate comes from a sustainably sourced  
(B Corp certification)*