

“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 alla mediterranea con olive, capperi, patate e pomodoro  
Wild turbot "Mediterranean style" with olives ,capers, potatoes and tomato  
290

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

Zuppa di Astice con caviale Oscietra (A)  
Lobster soup with Oscietra caviar  
550

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

\*\*\*\*

Spaghetti e pomodoro  
*Spaghetti and tomato*  
150

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

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

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

Tortellini di baccalà con salsa di baccalà e capperi (A)  
Handmade codfish tortellini with codfish sauce and capers  
250

Risotto alla Milanese (A)

*Risotto Milanese style*

170

Lasagna con porri, tartufo nero e Parmigiano Reggiano  
*Lasagna with leeks, black truffle and Parmigiano Reggiano*

250

(A) Alcohol

Funghi trifolati  
*Sauteed mushrooms*

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

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

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

(A) Alcohol

## À LA CARTE

Pescato del giorno al cartoccio con frutti di mare e carciofi (min 2/4 persone)  
*Catch of the day en papillote with seafood and artichokes (2/4 guest minimum)*  
Daily market price

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo (A)  
*Roasted solefish with white wine sauce and parsley*  
350

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

Seppia arrosto con latte di seppia, dragoncello e puntarelle  
*Roasted cuttlefish with cuttlefish milk, tarragon and chicory salad*  
320

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*  
320

Tagliata di controfiletto wagyu alle erbe  
*Grilled Australian wagyu sirloin steak with herbs*  
510

Pollo, patate e funghi  
*Chicken, potatoes and mushrooms*  
270

\*\*\*\*

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*

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



(A) Alcohol

## DOLCI

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

Cre moso al miele, pera e zenzero  
*Honey mousse, pear and ginger*  
90

Agrumi, sorbetto all'arancia, biscotto morbido alle mandorle e salvia (A)  
*Marinated citrus, orange sorbet, almond biscuit and sage*  
90

Gelato di ricotta di bufala, aceto balsamico e amarene sciroppate  
*Ricotta ice cream, balsamic vinegar and amarene cherries in syrup*  
90

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

Tiramisù  
*Tiramisu*  
90

Sorbetti e gelati  
*Sorbets and ice creams*  
60

Selezione di formaggi italiani