

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, 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."



« Je suis fasciné par l'idée de créer mon propre code de la grande cuisine italienne contemporaine, capable de toucher un large public mais sans aucun compromis.

J'ai toujours rêvé d'émoi^vvoir nos invités en leur servant de délicieux spaghetti al pomodoro, à des milliers de kilomètres de mon pays.

J'aime préparer des plats épurés, légers, où les saveurs se développent, puis explosent en bouche. Le plaisir reste l'élément central : le goût et l'esthétique sont essentiels et intimement liés, car un ingrédient mis en valeur est nécessairement « beau ».

Les plats ont également un aspect raffiné, en partie parce que les ingrédients le sont, et en partie parce que notre approche de la transformation préserve les textures et sublime les couleurs et les transparencies. »

Niko Romito, Chef du Restaurant Reale, 3*** Michelin



ASSAGGI
A PARTAGER

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (per due persone)

Antipasto à l'italienne (pour 2 personnes)

Vitello tonnato – Gambero marinato – Bruschetta – Frittatine – Carpaccio de boeuf – Polpo – Artichaut – Saint-Jacques

70

Capasanta gratinata alle erbe e noci
Mi-cuit de Saint-Jacques en croûte d'herbes et noix

23

Gambero rosso di Mazara del Vallo marinato e pepe rosa
Gambero rosso de Mazara del Vallo marinée aux agrumes et poivre rose

42

Polpo alla Luciana
Poulpe à la Luciana

26

Carpaccio di spigola, carciofi e tartufo nero pregiato
Carpaccio de bar, artichaut et truffe noire Melanosporum

32

Carpaccio di ricciola, limone e peperoncino
Carpaccio de sériole , citron et piment

25

ANTIPASTI
ENTREES

Vitello tonnato

Vitello tonnato, poudre de câpres et tomates

32

Carpaccio di filetto di Montbéliard marinato alle erbe
Carpaccio de bœuf de Montbéliard mariné aux herbes

33

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano 
Salade de légumes racines, sauce verte, amande et raifort

30

Zuppa di carciofi, patate e menta

Artichauts, pomme de terre et soupe de menthe

32

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Ventrèche de thon rôti, fenouil et agrumes

35

Scampi arrosto con patate piccanti e tartufo nero melanosporum
Langoustines rôties, pomme de terre épice et truffe noire Melanosporum

60

PRIMI PIATTI
PATES & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro 

Spaghetti sauce tomate signature Niko Romito
34

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine aux langoustes et gambas rouges
58

Spaghettone con i ricci di mare
Spaghettone aux oursins
48

Tortelli di ricotta e spinaci con manteca
Tortelli ricotta et épinard au beurre de Manteca
34

Risotto alla Milanese
Risotto à la Milanaise
38

Lasagna con ragù leggero di vitello
Lasagne au ragoût de veau
36

Fettuccelle con salsa d'anatra, Parmigiano Reggiano e tartufo nero pregiato
Fettuccelle à la réduction de canard, Parmigiano Reggiano et truffe noire Melanosporum
58

SECONDI PIATTI
PLATS

Pescato del giorno in crosta di sale (per 2-4 persone)
Pêche du jour entière en croûte de sel (pour 2-4 personnes)
145

Razza arrostita salsa al limone e timo
Aile de raie rôti, sauce citron et thym
46

Merluzzo carbonaro con salsa alle mandorle, ricci di mare e prezzemolo
Cabillaud sauce aux amandes, oursins et persil
56

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Calamars rôtis, sauce à la carotte, vinaigre et olives
44

Cotoletta di vitello alla Milanese
Côte de veau à la Milanaise
72

Maialino croccante con salsa all'arancia
Cochon de lait croustillant et sauce à l'orange
56

Tagliata di filetto di manzo di Montbéliard al rosmarino
Tagliata de bœuf de Montbéliard au romarin
62

Bollito misto di vitello con verdure e salsa al prezzemolo
Pot-au-feu de veau à l'italienne, légumes de saison et sauce au persil
48

Arrosto di vitello, carciofi e patate (minimo 2 persone)
Carré de veau rôti au lardo di colonnata , artichaut et pommes de terre (2 personnes minimum)
136

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
Chaque plat est accompagné de deux garnitures au choix

Patate arrosto 
Pommes de terre grenaille au romarin
9

Carciofi arrostiti aglio e rosmarino 
Artichauts rôtis au romarin et à l'ail
9

Misticanza con melograno , olio e limone 
Misticanza vinaigrette à la grenade et au citron
9

Radicchio tardivo marinato alle erbe mediterranee 
Radicchios marinés aux herbes méditerranéennes
9

Cime di rapa, aglio, olio e peperoncino 
Brocoli rave à l'ail huile et piment
9

MENU CONDIVISIONE
MENU À PARTAGER

(à partir de 2 personnes)
(pour l'ensemble de la table)

120 euros par personne

Antipasto all'italiana
Antipasto à l'italienne

*

Tortelli di ricotta e spinaci con manteca
Tortelli ricotta et épinard au beurre de Manteca

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
Côte de veau à la Milanaise

Accompagnato da
Accompagné de

Patate arrosto 
Pommes de terre grenaille au romarin

Carciofi arrostiti aglio e rosmarino 
Artichauts rôti au romarin et à l'ail

*

Tiramisù
Tiramisu

CON ABBINAMENTO VINI IN 5 SERVIZI
AVEC ACCORD METS-VINS EN 5 SERVICES

80 euros par personne

Prix net, TTC service compris.

Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur du restaurant, bar et Lounge.

Vegan.

Nos viandes sont d'origine française, allemande et belge.

Nos poissons sont d'origine française et espagnole.

La liste de nos allergènes est disponible sur demande.

Merci de bien vouloir nous informer de vos allergies à la prise de commande afin de vous orienter vers le meilleur choix.