

NIKO ROMITO - BVLGARI

“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, perchè un ingrediente valorizzato è per forza “bello”.

Sono piatti preziosi anche all'aspetto, in parte perchè lo sono gli ingredienti, in parte perchè 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



Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi
Prices in Euro, VAT and service included



MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties

Tortelli con ricotta, spinaci e manteca
Homemade tortelli with ricotta, spinaches and manteca butter

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives

Cotoletta di vitello alla Milanese
Italian milk fed veal Milanese style

Sformatino caldo al cioccolato con zuppa di arancia
Warm chocolate cake with orange reductoin

120 per persona

Abbinamento vini o cocktail
Including wine or mixologist pairing

170 per persona

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo
This menu should be ordered for the entire table

MENU TARTUFO

Spigola e tartufo bianco
Steamed seabass with white truffle
80

Emulsione di manzo con tartufo bianco
Beef emulsion with white truffle
80

Tagliolini alla chitarra, crema al burro e tartufo bianco
Handmade tagliolini, butter emulsion and white truffle
80

Filetto di manzo fondente con gel di funghi e tartufo bianco
Beef tenderloin with mushroom gel and white truffle
80

Cachi, mandorle, pan di spezie e tartufo bianco
Persimmons, almond, spiced crumble and white truffle
50

Menù degustazione
300

Abbinamento vini
Including wine pairing
390

Tartufo bianco al grammo
White truffle by gram
12

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

À LA CARTE

Antipasto all'italiana (min 2 persone)
A selection of Italian specialties (min 2 people)
65

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano
Roasted carrots and beetroots salad with parsley sauce, almond and horseradish
24

Zuppa di parmigiano, carciofi, bieta, verza e menta
Parmesan soup, artichokes, chard, cabbage and mint
30

Spigola al vapore, aglio, olio, prezzemolo e peperoncino
Steamed seabass, garlic, olive oil, parsley and chili pepper
35

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted bluefin tuna belly, fennel and citrus salad
42

Scampo arrosto con purè di patate piccante
Roasted langoustine with spicy potatoes purée
42

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce
30



Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato
22

Zuppa di funghi con legumi e castagne
Mushroom soup with legumes and chestnuts
30

Tortelli con ricotta, spinaci e manteca
Homemade tortelli with ricotta, spinaches and manteca butter
32

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns
48

Spaghettoni con ricci di mare
Spaghettoni with sea urchins
42

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto
35

Sfoglie all'uovo con ragù leggero di vitello
Lasagna with soft veal ragù and tomato
30

À LA CARTE

Pescato del giorno con olive, capperi, patate e pomodoro (min 2/4 persone)
Catch of the day with olives, capers, potatoes and tomato (min 2/4 people)

150

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Black cod with spiced tomato and potatoes cream

45

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives

40

Sogliola alla mugnaia
Pan fried mediterranean sole with lemon and parsley

45

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style

45

Stracotto al Barolo con purè di sedano rapa
Braised veal with celeriac purè

45

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

45

Arrosto di agnello glassato con funghi speziati
Glazed roast lamb with spiced mushrooms

45

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
All main courses come with two choices of side dishes

Costine di bieta con aglio, olio e peperoncino
Sautéed turnip tops with garlic, olive oil and chili pepper

Radicchio stufato alle erbe mediterranee
Marinated radicchio with Mediterranean herbs

Carciofi al rosmarino
Roasted artichokes and rosemary

Scarola con capperi e olive
Escarole with capers and olives

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes



In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.



Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze
Prices in Euro, VAT and service included
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.
Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

- Calamaretti/ Baby squids
- Ricciola / Amberjack
- Gamberi rossi / Red prawns
 - Spigola / Seabass
 - Aragosta / Lobster
- Scampi / Langoustines
- Ricci di mare / Sea urchins
 - Rombo / Turbot
- Guancia di vitello / Veal cheek
 - Merluzzo / Black cod
- Maialino / Suckling pig
 - Agnello / Lamb
- Centrifuga di sedano / Celery centrifuge
- Centrifuga di carote / Carrot centrifuge
- Centrifuga di cipolle / Onion centrifuge
- Pane Niko Romito/ Niko Romito bread