

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante - Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto – della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all'equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l'essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

“For this project, created with Bvlgari, I envisioned an authentic and contemporary Italian cuisine – one that expresses the richness and variety of our gastronomic heritage.

Il Ristorante - Niko Romito reinterprets tradition through deep research, where creativity and technique are always at the service of taste – of its purest and most intense expression. A cuisine defined by the balance of flavours, the precision of textures, and lightness.

I want every guest at this table to experience the essence of Italian culture: to rediscover familiar aromas, to encounter new ones, to be moved.”

*Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants*

Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1 Michelin, Bvlgari Hotel Tokyo*



ANTIPASTI

STARTERS

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
9,800

Melanzana glassata, pomodorini e basilico
Glazed eggplant, cherry tomato and basil (GF) (DF) (VG)
8,500

Insalata di astice, zucchine, misticanza e pepe rosa
Ise-ebi lobster salad, zucchini, wild greens and pink pepper (GF) (DF)
16,000

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted tuna belly with fennel and citrus salad (GF) (DF)
10,500

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce (GF) (DF)
6,500

PRIMI PIATTI

PASTA AND RISOTTO

Spaghetti e pomodoro 
Spaghetti with Niko Romito signature tomato sauce (DF) (VG)
4,000

Spaghetti alle vongole, salsa al prezzemolo, bottarga e peperoncino
Spaghetti with Japanese clams, parsley sauce, mullet roe and chili (DF)
8,500

Tortelli di patate con ricci di mare e salsa al prezzemolo
Potato tortelli with sea urchin and parsley sauce
16,500

Fettuccella di semola, astice e gamberi
Fettuccella with Ise-ebi lobster and Botan-ebi prawns (DF)
12,500

Risotto Parmigiano Reggiano e aceto balsamico
Risotto with Parmigiano Reggiano and balsamic vinegar (GF)
Carnaroli from Piedmont, Italy
7,500

(N) Nuts | (VG) Vegan  | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio.
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge.

SECONDI PIATTI

MAINS

Oomonhata al vapore con lattuga, capperi e limone
Steamed Oomonhata with lettuce, capers and lemon (GF) (DF)
11,500

Sujiara con guazzetto di peperoni, capperi e olive
Sujiara with bell pepper stew, capers and olives (GF) (DF)
11,500

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
18,000

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce (GF) (DF)
16,500

Tagliata di filetto di manzo Wagyu di Miyazaki al rosmarino
Sliced Miyazaki Wagyu beef fillet with rosemary (GF) (DF)
17,500

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

Patate arrosto 
Roasted baby potatoes (GF) (DF) (VG)

Fagiolini al vapore con olio extra vergine di oliva e limone 
Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon (GF) (DF) (VG)

Misticanza con vinaigrette alla mandorla 
Mixed leaf salad with almond vinaigrette (GF) (VG) (DF) (N)

Insalata di pomodori e origano 
Tomato salad with oregano (GF) (DF) (VG)

Spinaci aglio, olio e peperoncino 
Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili (GF) (DF) (VG)

(N) Nuts | (VG) Vegan  | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio.
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge.

I piatti e gli ingredienti, possono variare a seconda della stagionalità
The dishes and ingredients may change depending on the seasonality.

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

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta
Water from local source available on request.

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO
Vergnano coffee sustainably produced and ISO certified.