

“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, 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.”

“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 World's 50 Best Restaurants

MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialties
Puchang Vineyard Rkatsiteli, Turpan Valley, Xinjiang, China 2016

Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia
Ricotta and spinach homemade tortelli with butter and sage
Podernuovo a Palazzone by Giovanni Bulgari 'Nicoletto' IGT, Toscana, Italy 2018

Tagliata di controfiletto Wagyu Australiano M8 alle erbe
Grilled Australian Wagyu sirloin steak M8 with herbs
Jermann Pinot Nero "Red Angel", IGT Friuli-Venezia Giulia, Italy 2013

Funghi trifolati, misticanza, aceto e mandorla, patate novelle al forno
Sautéed mushrooms, mixed wild greens, vinegar and almond, roasted baby potatoes

Bignè alla crema con salsa al cioccolato caldo
Custard filled bignè with warm chocolate sauce
Isole & Olena, Vin Santo DOCG Toscana, Italy 2007

1988
per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing

2588
per person

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

MENU DEGUSTAZIONE VELOCE

Filetto di vitello Olandese mandorla e misticanza alcolica
Veal tenderloin from Netherland, almonds and alcoholic salad

Or

Minestra fredda di verdure e pomodori
Chilled vegetable soup and tomatoes
Ca'del Bosco Cuvée Prestige Brut, Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy NV

Spaghetto alla chitarra e pomodoro alla brace
Homemade spaghetti chitarra style with smoked tomato

Or

Orata olio limone e prezzemolo
Sea bream, olive oil, lemon and parsley
Podernuovo a Palazzone by Giovanni Bulgari 'Nicoletto' IGT, Toscana, Italy 2018

Babá

Baba

Puchang Vineyard Sweet Muscat, Turpan Valley, Xinjiang, China 2015

450

per person

Con abbinamento vini

Including wine pairing

790

per person

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

À LA CARTE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
580

Orata marinata, caviale kaluga, panna acida e olio extravergine di oliva
Marinated sea bream, kaluga caviar, sour cream and extra-virgin olive oil
540

Scampo alla griglia con patate, aglio, olio e peperoncino
Grilled Iceland scampi with potatoes, garlic, olive oil and chili pepper
380

Ventresca di tonno arrostita, bagna cauda ed insalata di basilico e fagioli bianchi
Roasted blue fin tuna belly, bagna cauda, basil and white beans salad
440

Carpaccio di filetto marinato alle erbe
Herb marinated Australian beef carpaccio
380

Vitello Tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce
360

Lingua di manzo croccante con rape rosse e salsa verde
Crispy beef tongue with red beetroots, anchovies and parsley emulsion
330

Spaghetti Cav. Giuseppe Cocco, aragosta e gamberi rossi
Cav. Giuseppe Cocco spaghetti, lobster and Spanish red prawns
530

Fettucelle al ragout di anatra, uovo, parmigiano e tartufo nero
Fettucelle pasta with duck ragout, egg, parmigiano reggiano and black truffle
340

La lasagna
Milk-fed veal and tomato lasagna
380

Risotto con funghi e aceto balsamico tradizionale
Risotto with mushrooms and traditional balsamic vinegar
340

Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia
Ricotta and spinach homemade tortelli with butter and sage
380

À LA CARTE

Merluzzo carbonaro con salsa di ceci ed aglio arrostito, aceto balsamico tradizionale
Baked codfish with chickpeas and garlic sauce, traditional balsamic vinegar
680

Rombo intero al forno con olive, capperi, patate e pomodoro
Whole roasted turbot with olives, capers, potatoes and tomato
1200

Maiolino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
480

Lombo di agnello, crema all'aglio e verdure estive
Lamb loin, garlic cream and mixed seasonal vegetables
650

Tagliata di controfiletto Wagyu Australiano M8 alle erbe
Grilled Australian Wagyu sirloin steak M8 with herbs
1140

All main courses come with a choice of two side dishes

Funghi trifolati
Sautéed mushrooms

Misticanza, aceto e mandorla
Mixed wild greens, vinegar and almond

Spinaci aglio, olio e peperoncino
Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili

Zucchine, aceto balsamico, menta e basilico
Zucchini, balsamic vinegar, mint and basil

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Asparagi al rosmarino
Rosemary asparagus

All price includes tax and service fee

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement