

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto creato per Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, che racconti la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Al Ristorante - Niko Romito, la tradizione viene attualizzata grazie ad un approccio moderno, che ne esalta l'essenza pur innovandone la forma. Dietro a piatti apparentemente semplici, si nasconde un grande lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre funzionali all'espressione più pura e intensa del gusto.

Gli ingredienti vengono trasformati per esaltarne sapori e consistenze, con un'attenzione particolare alla leggerezza dei piatti.

Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina e le sue innumerevoli specialità regionali, emozionandosi nel ritrovare profumi conosciuti o nello scoprirne di nuovi.”

“Created for Bvlgari Hotels & Resorts around the world, the concept of Il Ristorante-Niko Romito reimagines authentic and contemporary Italian cuisine, with an eye on expressing the richness and variety of our gastronomic heritage.

At Il Ristorante - Niko Romito, tradition is updated with a new approach, which enhances its essence while innovating its form. A great deal of research goes into every dish, and creativity and technique are used to achieve the purest and most intense expression of taste. In every dish, ingredients are transformed to enhance their flavors and textures, with particular attention to lightness.

I want guests to feel like they are on a journey through the great classics of our cuisine and its innumerable regional specialties. Every meal is an opportunity to discover new flavors or rediscover well-known ones.”




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

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Granchio reale con caviale Oscietra e patate (G)
King crab with Oscietra caviar and potatoes
Ca' del Bosco, Vintage Collection Saten Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy 2018

Zucchine alla scapece con crema di pinoli e menta  (L)(LS)
Roasted zucchini, vinegar, pine nut cream and mint
Benanti, Etna Bianco DOC, Sicilia, Italy 2022

Cannellone con ragù di vitello, Provolone, alloro e pepe nero
Handmade cannelloni with slow cooked veal ragu', Provolone, bay leaf and black pepper
Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2023


Cernia rossa, prezzemolo, aglio e patata (G)(L)(LS)
Red Spotted Grouper, parsley, garlic and potato
Castello della Sala by Antinori, 'Cervaro della Sala' Umbria IGT, Umbria, Italy 2023

Filetto Angus, salsa al Marsala e ciliegie (G)
Angus beef tenderloin, Marsala sauce and cherries
Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia DOC, Toscana, Italy 2022

Ricotta, gelato al pane tostato e mirtilli
Ricotta, toasted bread ice cream and blueberry
Isole e Olena Vin Santo DOC, Toscana, Italy 2008

CNY 1988
per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing
CNY 3488
per person

 Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source


This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

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

APPETIZERS

Antipasto all'Italiana (minimo per 2 persone)
A selection of Italian specialties (minimum for 2 people)
CNY 500 per person

Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza  (G)(L)(LS)
Glazed lettuce, pine nut cream, cherry tomatoes and mesclun
CNY 280


Granchio reale con caviale Oscietra e patate (G)
King crab with Oscietra caviar and potatoes
CNY 700

Ventresca di tonno arrostita con zucchine alla scapece (L)(LS)
Roasted tuna belly with zucchini, vinegar and mint
CNY 680

Vitello tonnato
Wagyu M3 with tuna sauce
CNY 450

Lingua di vitello, bieta, mandorla e limone (G)(LS)
Veal tongue, chards, almond and lemon
CNY 400

PASTA E RISOTTO

Spaghetti e pomodoro  (L)
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce
CNY 300


Linguina di semola, astice e gamberi rossi (L)
Linguine with lobster and red prawns
CNY 720

Tortelli con pecorino, lattuga e scampi (LS)
Handmade tortelli with pecorino cheese, lettuce and langoustine
CNY 650

Gnudi di ricotta e spinaci con nocciole e Parmigiano Reggiano (G)
Ricotta and spinach gnudi with hazelnuts and Parmigiano Reggiano
CNY 350

Cannellone con ragù di vitello, Provolone, alloro e pepe nero
Handmade cannelloni with slow cooked veal ragu', Provolone, bay leaf and black pepper
CNY 400

Risotto alla Milanese (G)
Milanese style risotto
CNY 488

 Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

All price includes tax and service fee

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

MAIN COURSES

Pescato del giorno alla mediterranea (minimo per 2/4 persone) (LS)(G)(L)
Catch of the day with potato, tomato and basil (minimum for 2/4 people)
CNY 1280

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla e caviale Oscietra (G)(L)
Black cod with almond sauce and Oscietra caviar
CNY 700

Corvina cinese alla mediterranea con olive, capperi, patate e pomodoro (LS)(G)
Yellow croaker 'Mediterranean style' with olives, capers, potatoes and tomato
CNY 600

Maialino croccante con salsa all'arancia (LS)(G)
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
CNY 660

Tagliata di controfiletto di Wagyu M9 al rosmarino (G)(L)
Sliced Wagyu M9 striploin with rosemary
CNY 1488

Agnello, salsa all'uovo, Pecorino Romano e cicoria (G)(LS)
Lamb, egg sauce, Pecorino Romano cheese and cicory
CNY 620

Asparagi, orzo, arachidi e pepe rosa ✓ (LS)(L)
Asparagus, barley, peanuts and pink pepper
CNY 320

All main courses come with a choice of two side dishes

Patate novelle al forno ✓ (LS)(G)(L)
Roasted baby potatoes
CNY 58

Misticanza con vinaigrette alla mandorla ✓ (LS)(G)(L)
Mix greens with almond vinaigrette
CNY 58

Spinaci aglio, olio e peperoncino ✓ (LS)(G)(L)
Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili
CNY 58

Asparagi e rosmarino ✓ (LS)(G)(L)
Asparagus and rosemary
CNY 58

✓ Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

All price includes tax and service fee

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

