

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto creato per Bulgari, 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.”

Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2** Michelin, Bulgari Resort Dubai

“Created for Bulgari 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 Restaurants
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2** Michelin, Bulgari Resort Dubai

LA DEGUSTAZIONE

Scampo, lattuga, zenzero e gin (A)
Langoustine, lettuce, ginger and gin

تحتوي على الكحول

**

Melanzana glassata con pomodorini e basilico ✓
Glazed eggplant, cherry tomatoes and basil

**

Tortelli di ricotta affumicata con zucchine, menta e salsa di Parmigiano Reggiano
Smoked ricotta tortelli with zucchini, mint and Parmigiano Reggiano sauce

**

Spaghetti freddi con pomodoro e basilico ✓
Cold spaghetti with tomato and basil

**

Spigola al vapore, ricci di mare e salsa di patate
Steamed seabass, sea urchins and potato sauce

**

Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza ✓ (A)
Glazed lettuce, pine nuts cream, cherry tomatoes and mesclun

تحتوي على الكحول

**

Agnello alla brace con peperoni di Carmagnola e salsa al prezzemolo
Charcoal lamb with Carmagnola bell pepper and parsley sauce

**

Riso, vaniglia e fragole marinate (A)
Rice, vanilla and marinated strawberries

تحتوي على الكحول

1100
Per person

**

5000
Exclusive Wine Pairing

Tutti i prezzi sono in AED ed includono il 10% di servizio, 7% di tasse municipali e 5% VAT
All prices are in AED inclusive of 10% service charge, 7% municipality fees and 5% VAT