

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.”

Il Ristorante - Niko Romito 为全球宝格丽酒店及度假村量身打造，着眼于展现意大利传统美食的丰富性及多样性，是一次对地道且现代的意式料理的演绎。在 Il Ristorante - Niko Romito，传统被赋予了新的内涵，在不断的创新中提升食材本味。看似简单的菜肴背后隐藏着大量的研究工作，我们通过创造力与技巧的融合来实现最纯粹、最强烈的味觉表达。这里的每一道菜，食材都会得到升华，以增加其风味和质感，调味上我们也尤为注重清淡。

我希望客人们能感受到，他们正在经历一次美食之旅，领略意大利的经典佳肴及各个地区的特色美味。每一餐，都是发现新的美味享受或重温经典的愉悦旅程。



Niko Romito 米其林三星餐厅 Reale 主厨，该餐厅同时也被评为全球 50 家最佳餐厅之一。

MENU DEGUSTAZIONE

品鉴菜单

Granchio reale con caviale Oscietra e patate (G)

帝王蟹配鲟鱼子酱及土豆

Ca' del Bosco, Vintage Collection Saten Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy 2018

Zucchine alla scapece con crema di pinoli e menta **V**(L)(LS)

香烤醋渍节瓜配松子奶油与薄荷

Benanti, Etna Bianco DOC, Sicilia, Italy 2022

Cannellone con ragù di vitello, Provolone, alloro e pepe nero

意式手工面卷配小牛肉酱、波罗伏洛奶酪、月桂叶及黑胡椒
Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2023

Cernia rossa, prezzemolo, aglio e patata (G)(L)(LS)

东星斑配欧芹、香蒜及土豆

Castello della Sala by Antinori, 'Cervaro della Sala' Umbria IGT, Umbria, Italy 2023

Filetto Angus, salsa al Marsala e ciliegie (G)

安格斯牛里脊配玛萨拉酱及樱桃

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia DOC, Toscana, Italy 2022

Ricotta, gelato al pane tostato e mirtilli

意式乳清芝士配面包冰淇淋及蓝莓

Feudi di San Gregorio, " Privilegio " Fiano Passito Irpinia, Campania, Italy 2019

1988 元 / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

3488 元 / 每位

V 纯素食 (G) 无麸质 (L) 无乳糖 (LS) 本地食材

此菜单需整桌同时使用

上述价格包含所有税费及服务费

请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求

APPETIZERS

开胃菜

Antipasto all'Italiana (minimo per 2 persone)
精选意式分享头盘 (两人起订)

500 元/每位

Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza ✓ (G)(L)(LS)
焗烤生菜, 松子奶油, 樱桃番茄, 混合时蔬

280 元

Granchio reale con caviale Oscietra e patate (G)
帝王蟹配鲟鱼子酱及土豆

700 元

Ventresca di tonno arrostita con zucchine alla scapece (L)(LS)
香烤蓝鳍金枪鱼腩配醋渍节瓜, 松子奶油与薄荷

680 元

Vitello tonnato
M3级和牛配金枪鱼酱

450 元

Lingua di vitello, bieta, mandorla e limone (G)(LS)
香煎牛舌, 甜菜, 杏仁酱与柠檬粉

400 元

PASTA E RISOTTO

意面与烩饭

Spaghetti e pomodoro ✓ (L)
番茄意面

300 元

Linguina di semola, astice e gamberi rossi (L)
意式扁面配龙虾及西班牙红虾

720 元

Tortelli con pecorino, lattuga e scampi (LS)
意式手工饺子配乳清芝士, 羊乳奶酪, 生菜及海螯虾

650 元

Gnudi di ricotta e spinaci con nocciole e Parmigiano Reggiano
(G)

意式乳清芝士菠菜团子配榛子及帕马森奶酪

350 元

Cannellone con ragù di vitello, Provolone, alloro e pepe nero
意式手工面卷配小牛肉酱, 波罗伏洛奶酪, 月桂叶及黑胡椒

400 元

Risotto alla Milanese (G)
意式米兰烩饭

488 元

✓ 纯素食 (G) 无麸质 (L) 无乳糖 (LS) 本地食材

上述价格包含所有税费及服务费

请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求

MAIN COURSES

主菜

Pescato del giorno alla mediterranea (minimo per 2/4 persone) (LS)(G)(L)
每日精选盐焗 (2至4人食用)
1280 元

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla e caviale oscietra (G)(L)
黑鳕鱼配杏仁酱及奥西特拉鱼子酱
700 元

Corvina cinese alla mediterranea con olive, capperi, patate e pomodoro (LS)(G)
地中海风味黄鱼配橄榄, 水瓜柳, 土豆及番茄
600 元

Maialino croccante con salsa all'arancia (LS)(G)
脆皮小乳猪配香橙焦糖汁
660 元

Tagliata di controfiletto di Wagyu M9 al rosmarino (G)(L)
M9和牛外脊配迷迭香
1488 元

Agnello, salsa all'uovo, Pecorino Romano e cicoria (G)(LS)
香煎羊里脊, 鸡蛋酱, 佩科里诺罗马芝士及菊苣
620 元

Asparagi, orzo, arachidi e pepe rosa ✓ (LS)(L)
芦笋, 大麦, 花生及粉胡椒
320 元

所有主菜皆可选择两种配菜

Patate novelle al forno ✓ (LS)(G)(L)
烤小土豆
58 元

Misticanza con vinaigrette alla mandorla ✓ (LS)(G)(L)
混合蔬菜色拉配杏仁醋
58 元

Spinaci aglio, olio e peperoncino ✓ (LS)(G)(L)
炒菠菜配香蒜, 橄榄油及辣椒
58 元

Asparagi e rosmarino ✓ (LS)(G)(L)
炒迷迭香芦笋
58 元

