

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

Proposition I

130€ per person

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza ✓
Glazed escarole, pine nut cream, cherry tomatoes and mesclun

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk-fed veal Milanese style

accompagnato da
served with

Misticanza con vinaigrette alle mandorle ✓
Mesclun with almond vinaigrette

Patate arrosto ✓
Roasted baby potatoes

*

Tiramisù
Tiramisu

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

Proposition II

160€ per person

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted tuna belly with fennel and citrus salad


*

Cannellone con ragù di vitello, Provolone del Monaco, alloro e pepe nero
Handmade cannelloni with veal ragù, Provolone del Monaco, laurel, and black pepper

*

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Black cod with spiced tomato and potato cream

accompagnato da
served with

Fagiolini al vapore con olio extravergine di oliva e limone 
Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon

*

Rabarbaro, mandorla e sambuco
Rhubarb, almond and elderflower

BVLGARI

IL RISTORANTE


NIKO ROMITO

Proposition III

220€ per person

*Insalata tiepida di astice bretone, zucchine, pepe rosa e misticanza,
Warm Britany lobster salad with zucchini, wild greens and pink pepper*

*

Asparagi, orzo, arachidi e pepe rosa 
Asparagus, barley, peanuts and pink pepper

*

Tortelli con gamberi rossi, burro, limone ed erba cipollina
Handmade tortelli with red prawns, butter, lemon and chives

*

Spigola al vapore con capperi e salsa al limone
Steamed sea bass with capers and lemon sauce

*

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

accompagnato da
served with

Purè di patate
Mashed potatoes

*

Fragole, sorbetto alle erbe aromatiche e miele di acacia
Strawberries, aromatic herb sorbet and acacia honey