

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

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

Proposition II

160€ per person

Ventresca di tonno arrostita, zucca e arancia
Roasted tuna belly, pumpkin and orange

*

Sfoglia all'uovo con ragù leggero di vitello
Lasagna with veal and tomato sauce

*

Merluzzo carbonaro con patate, cipollotto e latte di baccalà
Black cod with potatoes, spring onions and cod milk

accompagnato da
served with

Misticanza con vinaigrette alle mandorle 
Mesclun with almond vinaigrette

*

Bonnet
Cocoa and amaretti pudding with caramel ice cream

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

Proposition III

220€ per person

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties

*

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

*

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

*

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

accompagnato da
served with

Purè di patate
Mashed potatoes

*

Cre moso al miele, pera e zenzero
Honey mousse, pear and ginger