

“Mi affascina l'idea di creare un mio codice della grande cucina italiana contemporanea, capace di arrivare senza compromessi anche molto lontano. Ho sempre sognato di far emozionare un cliente servendogli un grande spaghetti al pomodoro a migliaia di chilometri dal mio paese.

Mi interessa fare piatti puliti, leggeri, dove il gusto si stratifica e poi esplose. La piacevolezza é sempre centrale: il gusto e l'estetica sono fondamentali e da uno discende l'altra, perché un ingrediente valorizzato é per forza “bello”.

Sono piatti preziosi anche all'aspetto, in parte perché lo sono gli ingredienti, in parte perché il nostro approccio alla trasformazione preserva le consistenze ed esalta colori e trasparenze.”



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

“The idea of creating my own, uncompromising code of great contemporary Italian cooking fascinates me, the chance to see it reach far and wide intrigues me. An updated anthology of great Italian classics bonded with the concepts of presentation and service of our tradition.

Sophisticated ingredients further fine-tuned by the touch of simplicity. Humble ingredients, ennobled by technique. I am for clear-cut, light fares dishes, where flavor builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights color and transparencies.

The kind of cuisine I'd like to eat when I'm away from home, my “ideal” of Italian cooking.”



MENU DEGUSTAZIONE

Insalata di astice blue della bretagna, zucchine, misticanza e pepe rosa
Blue Lobster salad, zucchini, wild greens and pink pepper
(A)

*

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive
Glazed eggplant, tomato, basil, capers and olives

*

Tagliolini all'uovo con cozze, pomodoro arrosto, maggiorana e pompelmo
Homemade tagliolini with mussels, roasted tomatoes, majoram and grapefruit

*

Merluzzo al vapore peperone arrostito, spinacino
Steamed cod with roasted pepper, baby spinach

*

Filetto di vitello con salsa al latte, salvia, limone e finocchietto
Veal tenderloin with milk sauce, sage, lemon and dill

*

Cioccolato e oro
Chocolate and gold

750
per person

1550
per person

including mixologist pairing

Water and coffee complimentary

Il menu' degustazione viene realizzato per minimo due persone
This menu should be ordered for minimum two guest

(A) alcohol

