

MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties

Tortelli di pomodoro, burrata e basilico
Homemade tomato tortelli with burrata and basil

Spigola al vapore in guazzetto mediterraneo
Steamed sea bass with capers, olives, tomatoes and basil

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style

Zuppa fredda di fragole con gelato allo yogurt
Cold strawberries soup with yogurt ice cream

120 per persona

Abbinamento vini o cocktails
Including wine or mixologist pairing

170 per persona

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo
This menu should be ordered for entire table

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze

Prices in Euro, VAT and service included

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.

Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

- Calamari / Squid
- Moscardini / Baby octopus
- Ricciola / Amberjack
- Gamberi / Prawns
- Aragosta / Lobster
- Ricci di mare / Sea urchins
 - Piselli / Peas
 - Rombo / Turbot
- Branzino / Sea bass
- Merluzzo / Black cod
- Maialino / Suckling pig
 - Agnello / Lamb
- Pane di Niko Romito / Niko Romito bread

BVLGARI
HOTEL MILANO

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO



Per questo menù è stata usata la carta eco-friendly da FAVINI e certificata FSC®.
The menu is printed on FAVINI eco-friendly paper and FSC® certified.

À LA CARTE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
48

Anguria, pomodori, ricotta piastrata e olive taggiasche
Watermelon, tomatoes, baked ricotta and taggiasche olives
24

Scampi al vapore con maionese di scampi, lattuga e peperoncino
Steamed langoustines with their mayonnaise, lettuce and chili pepper
42

Ricciola marinata con salsa pizzaiola, olive, capperi e arancia
Marinated amberjack with "pizzaiola" sauce, olives, capers and orange
35

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted bluefin tuna belly, fennel and citrus salad
42

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce
30

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive
Roasted and glazed eggplant with tomatoes, basil, capers and olives
24

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato
22

Tortelli di pomodoro, burrata e basilico
Homemade tomato tortelli with burrata and basil
32

Tagliolini di semola con ragù di triglia e finocchietto
Tagliolini pasta with mullet and wild fennel ragout
40

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns
48

Spaghettoni con ricci di mare
Spaghettoni with sea urchins
42

Paccheri alla marinara
Paccheri pasta with seafood ragout
38

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto
35

Sfoglia all'uovo con verdure di stagione
Seasonal vegetables lasagna
32

À LA CARTE

Sogliola alla mugnaia
Pan fried mediterranean sole with lemon and parsley
45

Pescato del giorno al forno con olive, capperi, patate e pomodoro (min 2/4 persone)
Catch of the day with olives, capers, potatoes and tomato (min 2/4 people)
150

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla e caviale
Black cod with almond sauce and caviar
80

Spigola al vapore in guazzetto mediterraneo
Steamed wild seabass with mediterranean sauce
45

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
45

Arrosto di agnello glassato con verdure di stagione
Roasted glazed lamb with seasonal vegetables
45

Filetto di manzo con salsa al latte, salvia, limone e finocchietto
Beef tenderloin with milk sauce, sage, lemon and wild fennel
45

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
All main courses come with two choices of side dishes

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

Zucchine, aceto balsamico, menta e basilico
Zucchini, balsamic vinegar, mint and basil

Insalata di pomodori e basilico
Tomatoes and basil salad

Misticanza con olio e limone
Wild mixed greens with olive oil and lemon

Peperone affumicato con menta, limone e aceto
Smoked pepper with lemon, vinegar and mint

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.
Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.