

**BVLGARI**  
IL RISTORANTE  
NIKO ROMITO

“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 è sempre centrale: il gusto e l’estetica sono fondamentali e da uno discende l’altra, perché un ingrediente valorizzato è 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.”



« 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 aim for clear - cut, light fare dishes, where flavour builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights colour and transparencies.

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

Niko Romito, Head Chef at Ristorante Reale, Three Michelin Stars



ASSAGGI  
TO SHARE

ANTIPASTO ALL’ITALIANA (per due persone)  
Selection of Italian specialties (for 2 people)  
Vitello tonnato – Carpaccio di Manzo – Bruschetta – Frittatine – Sgombro – Polpo – Cardoncello – Alici  
68

Sgombro e carota  
Mackerel and carrot  
21

Alici ripiene  
Stuffed anchovies  
18

Polpo alla Luciana  
Octopus with Luciana sauce  
23

Carpaccio di spigola e tartufo bianco  
Seabass carpaccio and white truffle  
40

Carpaccio di ricciola, limone e peperoncino  
Yellowtail carpaccio, lemon and red pepper  
25

ANTIPASTI

STARTERS

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano ✓  
*Roasted carrots and beetroots salad with parsley sauce, almond and horseradish*  
30

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano  
*Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano*  
32

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi  
*Roasted tuna belly, fennel and citrus salad*  
35

Insalata tiepida di astice, sedano rapa, misticanza e pepe rosa  
*Warm lobster salad, celeriac, wild greens and pink pepper*  
58

Vitello tonnato  
*Milk-fed veal with tuna sauce*  
32

Carpaccio di filetto di Montbéliard marinato alle erbe  
*Herbs marinated beef carpaccio*  
33

PRIMI PIATTI  
PASTAS & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro ✓  
*Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce*  
32

Spaghettone alle vongole veraci del Mediterraneo  
*Spaghettone pasta with Mediterranean clams*  
40

Ravioli di patata con salsa di polpo alla Luciana  
*Potato ravioli with octopus sauce Luciana-style*  
36

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi  
*Linguine with lobster and red prawns*  
58

Pennoni, ragù di funghi e salsa di finferli  
*Pennoni pasta with mushroom ragout and chanterelle sauce*  
34

Risotto alla Milanese  
*Milanese style risotto*  
38

Lasagna con ragù leggero di vitello  
*Lasagna with veal and tomato sauce*  
36

SECONDI PIATTI  
MAINS

Rombo in guazzetto di funghi  
*Steamed turbot with stewed mushrooms*  
42

Merluzzo carbonaro con salsa alle mandorle, ricci di mare e prezzemolo  
*Black cod with almond sauce, sea urchins and parsley*  
54

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive  
*Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives*  
40

Pescato del giorno in crosta di sale (per 2-4 persone)  
*Catch of the day baked in salt crust (for 2-4 people)*  
145

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk fed veal Milanese style*  
72

Agnello di Aveyron, crema di patate arrosto, senape e pepe nero  
*Lamb from Aveyron, roasted potatoes purée, mustard and black pepper*  
68

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*  
56

Tagliata di filetto di manzo di Montbéliard al rosmarino  
*Sliced Montbéliard beef fillet with rosemary*  
58

Arrosto di vitello, funghi e patate (minimo 2 persone)  
*Roast veal, mushrooms and potatoes (minimum 2 people)*  
146

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta  
*All main courses come with two sides dish of your choice*

Patate arrosto ✓  
*Roasted baby potatoes*  
9

Funghi trifolati ✓  
*Sauteed mushrooms*  
9

Misticanza con melograno, olio e limone ✓  
*Mixed leaves salad with pomegranate and lemon*  
9

Radicchio tardivo marinato alle erbe mediterranee ✓  
*Marinated radicchio with Mediterranean herbs*  
9

Spinaci aglio, olio e peperoncino ✓  
*Sauteed spinach with garlic, olive oil and chili*  
9

MENU CONDIVISIONE  
SHARING MENU

(For the entire party)  
(From two people on)

120 euros per person

Antipasto all'italiana  
*Selection of Italian specialties*

\*

Ravioli di patate con salsa di polpo alla Luciana  
*Potato ravioli with octopus sauce Luciana-style*

\*

Cotoletta di vitello alla Milanese  
*Milk-fed veal Milanese style*

Accompagnato da  
*Served with*

Funghi trifolati ✓  
*Sauteed mushrooms*

Spinaci aglio, olio e peperoncino ✓  
*Sauteed spinach with garlic, olive oil and chili*

\*

Tiramisù  
*Tiramisu*

\*\*\*

CON ABBINAMENTO VINI IN 5 SERVIZI  
WITH WINE PAIRING IN 5 SERVICES

80 euros per person

SUGGERIZIONE TARTUFO  
*WHITE TRUFFLE SUGGESTION*

Uovo in camicia, crema di patate e tartufo bianco  
*Poached egg, potato cream and white truffle*  
80

Tagliolini con emulsione di burro, uovo e tartufo bianco  
*Handmade tagliolini with butter-egg emulsion and white truffle*  
92

Spigola con succo di spigola e tartufo bianco  
*Seabass with seabass sauce and white truffle*  
110

Vitello fondente, nocciola e tartufo bianco  
*Veal, hazelnuts and white truffle*  
120

Cre moso alla mandorla con cachi, pane speziato e tartufo bianco  
*Almond mousse with persimmons, spiced bread and white truffle*  
58

Prices incl. VAT

No smoking or vaping inside the restaurant, bar and lounge.

 Vegan.

Our meats are of French, German and Belgian origin.

Our fish are of French and Spanish origin.

The list of our allergens is available on request.

Thank you for informing us about your allergies when you place your order so can guide you towards the best choice.