

BVLGARI
IL RISTORANTE
NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante – Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto — della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all’equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l’essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

“For this project, created with Bvlgari, I envisioned an authentic and contemporary Italian cuisine — one that expresses the richness and variety of our gastronomic heritage.

Il Ristorante – Niko Romito reinterprets tradition through deep research, where creativity and technique are always at the service of taste — of its purest and most intense expression. A cuisine defined by the balance of flavours, the precision of textures, and lightness.

I want every guest at this table to experience the essence of Italian culture: to rediscover familiar aromas, to encounter new ones, to be moved.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin World’s 50 Best Restaurant

M E N U D E G U S T A Z I O N E
T A S T I N G M E N U

Insalata tiepida di astice blu, sedano rapa, misticanza e pepe rosa (G)(L)
Warm blue lobster salad with celeriac, mix greens and pink pepper
Ca' del Bosco, Vintage Collection Saten Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy 2018

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza  (LS)(G)(L)
Glazed escarole, pine nut cream, cherry tomatoes and mesclun
Benanti, Etna Bianco DOC, Sicilia, Italy 2022

Tortelli di patata con ricci di mare e salsa al prezzemolo
Potato tortelli with sea urchins and parsley sauce
Cordero di Montezemolo, Langhe Arneis DOC, Piemonte, Italy 2023

Cernia rossa con tartufo nero e salsa ai porri (G)(LS)
Red grouper with black truffle and leek sauce
Ca' del Bosco, Selva della Tesa Chardonnay Sebino IGT, Lombardia, Italy 2019

Filetto di angus, mandorla, finferli e dragoncello
Angus M5 beef tenderloin almond, chanterelles and terragon
Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia DOC, Toscana, Italy 2022

Baba'agli agrumi e fiordilatte
Citrus baba' and fiordilatte
Feudi di San Gregorio, " Privilegio " Fiano Passito Irpinia, Campania, Italy 2019

CNY 1988
per person

Con abbinamento vini
Including wine pairing
CNY 3488
per person

 *Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source*

This menu should be ordered for the entire table

All price includes tax and service fee

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement

APPETIZERS

Antipasto all'Italiana (minimo per 2 persone)
A selection of Italian specialties (minimum for 2 people)
CNY 500 per person

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza  (LS)(G)(L)
Glazed escarole, pine nut cream, cherry tomatoes and mesclun
CNY 280

Insalata tiepida di astice blu, sedano rapa, misticanza e pepe rosa (G)(L)
Warm blue lobster salad with celeriac, mix greens and pink pepper
CNY 600

Ventresca di tonno arrostita, zucca e arancia (G)(L)
Roasted tuna belly, pumpkin and orange
CNY 680

Lingua di vitello, lattuga, mandorla e limone (G)(LS)
Veal tongue, lettuce, almond and lemon
CNY 400

Vitello tonnato (G)(L)
Wagyu M3 veal with tuna sauce
CNY 450

PASTA E RISOTTO

Spaghetti e pomodoro  (L)
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce
CNY 300

Tortelli di patata con ricci di mare e salsa al prezzemolo (L)(LS)
Potato tortelli with sea urchins and parsley sauce
CNY 550

Linguina di semola, astice e gamberi rossi (L)
Linguine with lobster and red prawns
CNY 720

Gnudi di ricotta e spinaci, Parmigiano, nocciole e tartufo nero (G)
Ricotta and spinach gnudi with Parmigiano, hazelnuts and black truffle
CNY 350

Sfoglia all'uovo con ragù leggero di vitello
Lasagna with veal and tomato sauce
CNY 450

Risotto con zucca, parmigiano e aceto balsamico (G)
Pumpkin risotto, Parmigiano Reggiano cheese and aged balsamic vinegar
CNY 350

 Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

All price includes tax and service fee

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement

MAIN COURSES

Spigola con salsa al vino bianco e prezzemolo (G)(LS)
Seabass with white wine sauce and parsley
CNY 500

Merluzzo carbonaro con salsa di ceci, aglio arrostito e aceto balsamico tradizionale (L)
Black cod with chickpeas, garlic sauce and traditional balsamic vinegar
CNY 700

Corvina cinese al vapore con guazzetto di frutti di mare e Limone (LS)(G)(L)
Steamed yellow croaker with mussels, clams, red prawns and lemon
CNY 600

Tagliata di controfiletto di Wagyu M9 al rosmarino (G)(L)
Sliced Wagyu M9 striploin with rosemary
CNY 1488

Maialino croccante con salsa all'arancia (G)(LS)
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
CNY 660

Anatra, ginepro, pepe nero e mirtilli (G)(L)
Duck breast with juniper, black pepper and blueberries
CNY 600

Cavolfiore gratinato e nocciole 🌱 (G)(L)(LS)
Gratin cauliflower and hazelnuts
CNY 320

All main courses come with a choice of two side dishes

Patate novelle al forno 🌱 (G)(L)(LS)
Roasted baby potatoes
CNY 58

Misticanza con vinaigrette alla mandorla 🌱 (G)(L)(LS)
Mix greens with almond vinegar
CNY 58

Spinaci aglio, olio e peperoncino 🌱 (G)(L)(LS)
Sautéed spinach with garlic, oil and chili peppers
CNY 58

Insalata di funghi con dragoncello e prezzemolo 🌱 (G)(L)(LS)
Mushrooms salad with tarragon and parsley
CNY 58

🌱 Vegan (G) Gluten free (L) Lactose free (LS) Local source

All price includes tax and service fee

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement

