

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.”



« Je suis fasciné par l'idée de créer mon propre code de la grande cuisine italienne contemporaine, capable de toucher un large public mais sans aucun compromis.

J'ai toujours rêvé d'émouvoir nos invités en leur servant de délicieux spaghetti al pomodoro, à des milliers de kilomètres de mon pays.

J'aime préparer des plats épurés, légers, où les saveurs se développent, puis explosent en bouche. Le plaisir reste l'élément central : le goût et l'esthétique sont essentiels et intimement liés, car un ingrédient mis en valeur est nécessairement « beau ».

Les plats ont également un aspect raffiné, en partie parce que les ingrédients le sont, et en partie parce que notre approche de la transformation préserve les textures et sublime les couleurs et les transparences. »

Niko Romito, Chef du Restaurant Reale, 3*** Michelin



MENU CONDIVISIONE
MENU A PARTAGER

(Pour l'ensemble de la table)

115 par personne

Antipasto all'italiana
Antipasto à l'italienne

*

Tortelli di rombo con capperi e limone
Tortelli au turbot, câpres et citron

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
Côte de veau à la Milanaise

Accompagnato da
Accompagné de

Patate novelle al forno
Pommes de terre grenaille au four

Biete al vapore con olio extra vergine di oliva e limone
Blette cuite à la vapeur, huile d'olive extra vierge et citron

*

Tiramisu
Tiramisu

A LA CARTE

Antipasto all'italiana (per 2 persone)
Antipasto à l'italienne (pour 2 personnes)
62

Insalata di tuberi, mandorla e rafano
Salade de légumes-racines, amandes et raifort
28

Crema di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse con asparagi, piselli e spinaci
Crème de « Parmigiano Reggiano Vaches rouges » aux asperges, pois et épinards
28

Ventresca di tonno arrostita, insalata di finocchi e agrumi
Ventrèche de thon rôtie, salade de fenouil et agrumes
32

Gamberi rossi con seppie, cozze, vongole in salsa di mare
Crevettes rouges, seiches, moules, palourdes et sauce iodée
38

Vitello tonnato
Vitello tonnato, poudre de câpres et tomates
30

Granchio Reale con caviale Baeri e patata
Crabe royal au caviar Baeri et pomme de terre
89

*

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti et tomate
30

Tagliolini all'uovo con ricci di mare
Tagliolini aux oursins
39

Tortelli di rombo con capperi e limone
Tortelli au turbot, câpres et citron
36

Linguine di semola con aragosta e gamberi rossi
Linguine aux langoustes et gambas rouges
58

Tubettoni con pisello e Parmigiano Reggiano
Tubettoni aux petits pois et Parmigiano Reggiano
32

Risotto alla Milanese
Risotto à la Milanaise
38

Lasagna vegetariana
Lasagne végétarienne, sauce au parmesan
36

Pescato del giorno al forno con olive, capperi, patate e pomodoro (min 2/4 persone)
Pêche du jour, olives, câpres, pommes de terre et tomates (pour 2 ou 4 personnes)
145

Spigola al vapore con lattuga, capperi e limone
Bar cuit à la vapeur, câpres, laitue, et citron
58

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla, ricci di mare e prezzemolo
Cabillaud, sauce aux amandes, oursins et persil
54

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Calamars rôtis au jus de carottes, vinaigre Montale et olives
38

Cotoletta di vitello alla Milanese
Côte de veau à la Milanaise
72

Arrosto di agnello glassato con verdure di stagione
Epaule d'agneau rôtie et légumes de saisons
62

Maialino croccante con salsa all'arancia
Cochon de lait croustillant et sauce à l'orange
55

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino
Tagliata de bœuf au romarin
58

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta
Chaque plat est accompagné d'un choix de garnitures

Patate arrosto
Pommes de terre grenaille au four
9

Biete al vapore con olio extra vergine di oliva e limone
Blette cuite à la vapeur, huile d'olive extra vierge et citron
9

Misticanza con vinaigrette alla mandorla
Salade de feuilles mélangées, vinaigrette aux amandes
9

Asparagi e rosmarino
Arperges et romarins
9

Radicchio stufato alle erbe mediterranee
Radicchio mariné aux herbes méditerranéennes
9

Prix et service compris

Prix hors boissons

L'ensemble de nos plats est susceptible de contenir des allergènes.

Merci de faire connaître vos allergies lors de la commande pour que nous puissions vous orienter vers le meilleur choix.

Nos viandes sont d'origine française, allemande et belge