

“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.”

“我着迷于创造出具有自我特色、不作妥协的当代意大利料理风格，并乐于将其广泛推广与传播。希望能够将伟大的意大利烹饪艺术与当代的呈现和服务相结合，并展现出时代的进步。

繁复的食材经由简单的处理会进一步得到升华，而简单的食材可以用技巧来提升规格层次。我中意于简洁明确、轻巧的菜式，让滋味层层叠加，最后引爆味蕾。无论如何料理食材，我们都将保留其纹理和本味，并强调色彩和通透感的呈现，以确保食客的感官愉悦始终在首要位置。

我理想中的意大利料理，是当我远离家乡时，仍想要吃的那一种。”



*Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin World's 50 Best Restaurants*
Niko Romito 米其林三星餐厅 Reale 主厨，该餐厅同时也被评为全球 50 家最佳餐厅之一

MENU CONDIVISIONE

分享菜单

Antipasto all'Italiana

精选意式分享头盘

Ca' del Bosco, Cuvée Prestige Brut Franciacorta DOCG, Lombardia, Italy NV

Tortellini di baccalà con salsa di baccalà e capperi

鳕鱼面饺配鳕鱼汁及水瓜柳

Vie di Romans 'Dolée' Friuli Isonzo, Friuli-Venezia Giulia, Italy 2019

Tagliata di controfiletto Wagyu M8 alle erbe

炙烤 M8 级西冷和牛排配香草

Frescobaldi, Castelgiocondo Lamaione Toscana IGT, Toscana, Italy 2016

Indivia stufata alle erbe Mediterranee / Zucca in agrodolce, salvia e peperoncino / Funghi trifolati

腌渍菊苣配地中海风味香草 / 酸甜南瓜配鼠尾草及辣椒 / 炒蘑菇

Cremoso al miele, pere e zenzero

蜂蜜慕斯配香梨及生姜

Donnafugata, Ben Rye, Passito di Pantelleria DOC, Sicilia, Italy 2017

1950

per person / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

2750

per person / 每位

此菜单需整桌同时使用

上述价格包含所有税费及服务费

MENU DEGUSTAZIONE

品鉴菜单

Zuppa di astice e caviale Oscietra

龙虾汤配奥希特拉鲟鱼子酱

Veuve Clicquot, Rosé, Reims, Champagne, France NV

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano

烤茎块配欧芹酱及辣根

Vie di Romans, 'Dolée' Friuli Isonzo, Friuli-Venezia Giulia, Italy 2019

Vitello Tonnato

小乳牛配金枪鱼酱

Zind Humbrecht, Rotenberg Pinot Gris, Alsace, France 2017

Fettucelle al ragout di anatra, uovo, Parmigiano Reggiano e tartufo nero

意式宽面配鸭肉酱·鸡蛋·帕玛森芝士及黑松露

Robert Sirugue, Bourgogne Rouge, Burgundy, France 2018

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo

烤龙利鱼配白葡萄酒汁及欧芹

Domaine Alain Chavy, Puligny Montrachet, Burgundy, France 2017

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde

牛里脊配绿胡椒汁

Dal Forno Romano, Valpolicella, Veneto, Italy 2013

Declinazione agli agrumi

柠檬冰霜配柑橘及金巴利

Inniskillin, Gold Label Oak Aged Icewine, Niagara Peninsula, Canada 2018

2300

per person / 每位

Con abbinamento vini

随餐配酒

3700

per person / 每位

此菜单需整桌同时使用

À LA CARTE

Antipasto all'Italiana

精选意式分享头盘

700

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano

烤茎块配欧芹酱及辣根

340

Scampo arrosto con puré di patate piccanti

香煎鳌虾配土豆泥及辣椒粉

620

Zuppa di astice e caviale Oscietra

龙虾汤配奥希特拉鲟鱼子酱

990

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi

烤金枪鱼腩·茴香及柑橘

610

Vitello Tonnato

小乳牛配金枪鱼酱

400

Carpaccio di filetto marinato alle erbe

香草腌制生牛肉薄片

450

Spaghetti e pomodoro

意面配番茄

300

Tortelli di spinaci ed emulsione di burro

自制乳清芝士面饺配菠菜及黄油汁

350

Fettucelle al ragout di anatra, uovo, Parmigiano Reggiano e tartufo nero

意式宽面配鸭肉酱·鸡蛋·帕玛森芝士及黑松露

590

Linguina di semola, aragosta e gamberi rossi

意式扁面配龙虾及西班牙红虾

720

Zuppa di funghi con legumi e castagne

蘑菇清汤配混合豆及栗子

350

Risotto alla marinara

意式海鲜烩饭配番茄·香蒜及欧芹

690

Tortellini di baccalà con salsa di baccalà e capperi

鳕鱼面饺配鳕鱼汁及水瓜柳

490

La Lasagna

手工传统蕃茄小牛肉千层面

450

上述价格包含所有税费及服务费

À LA CARTE

Pescato del giorno in crosta di sale (per 2/4 persone)

每日精选盐焗 (2 或 4 人食用)

1250

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla e caviale Oscietra

鳕鱼配杏仁乳及奥希特拉鲟鱼子酱

800

Sogliola arrostita con salsa al vino bianco e prezzemolo

烤龙利鱼配白葡萄酒汁及欧芹

700

Tagliata di controfiletto Wagyu M8 alle erbe

炙烤 M8 级西冷和牛排配香草

1400

Filetto di manzo fondente con salsa al pepe verde

炙烤 M8 级牛里脊配绿胡椒汁

1000

Maialino croccante con salsa all'arancia

脆皮小乳猪配香橙焦糖汁

640

Arrosto di agnello glassato con funghi speziati

炖羊肉配香辛蘑菇

650

所有主菜皆可选择两种配菜

Patate novelle al forno

烤小土豆

Spinaci, aglio, olio e peperoncino

嫩炒香蒜菠菜

Indivia marinata alle erbe Mediterranee

腌渍菊苣配地中海风味香草

Zucca in agrodolce, salvia e peperoncino

酸甜南瓜配鼠尾草及辣椒

Funghi trifolati

炒蘑菇

上述价格包含所有税费及服务费

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement
请告知您的服务员食物过敏信息或任何特殊饮食要求