BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

"Mi affascina l'idea di creare un mio codice della grande cucina ita liana contemporanea, capace di arrivare senza compromessi anche molto lontano. Ho sempre sognato di far emozionare un cliente servendogli un gran de spaghetto al pomodoro a migliaia di chilometri dal mio paese. Mi interessa fare piatti puliti, leggeri, dove il gusto si stratifica e poi esplode. 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 con temporary 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, Chef Patron Ristorante Reale, 3* Michelin**



IL TARTUFO

Fonduta di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse
con uovo, castagne e tartufo bianco
Red Cow Parmigiano Reggiano fonduta
with egg, chestnuts, and white truffle (3, 7)
80

Plin di ricotta di pecora,
burro Manteca e tartufo bianco
Sheep ricotta handmade plin,
Manteca butter and white truffle (1, 3, 7)
80

San Pietro con tartufo bianco e salsa ai porri
John Dory with white truffle and leek sauce (4, 7, 12)
90

Filetto di manzo con funghi,
salsa al pepe nero e tartufo bianco
Beef tenderloin with mushrooms,
black pepper sauce and white truffle (7, 12)
90

Cremoso alla mandorla con cachi,
pane speziato e tartufo bianco
Almond mousse with persimmons,
spiced bread and white truffle (1, 3, 7, 8)
60

Per persona
Per person
360

Con abbinamento vini
With wine pairing
520

Acqua e caffè inclusi
Water and coffee included

I CLASSICI

(For the entire party)

Scarola glassata, crema di pinoli
e misticanza

Glazed escarole, pine nut cream and mesclun (10,12)

Scampi, lattuga, zenzero e gin

Langoustines, lettuce, ginger and gin (2,7,9,12)

Spaghetti e pomodoro

Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce (1)

Maialino croccante
con salsa all'arancia

Crispy suckling pig with orange caramel sauce (12)

Meringata al limone
e dragoncello

*Meringue, lemon mousse, lemon sorbet
and tarragon (3,7)*

Per persona
Per person
150

Con abbinamento vini
With wine pairing
250

Acqua e caffè inclusi
Water and coffee included

LA DEGUSTAZIONE

(For the entire party)

Scampo, pepe rosa e prezzemolo
Langoustine, pink pepper and parsley (2,7,9,12)

Terrina di bieta, patate e limone
Chards, potatoes and lemon terrine (12)

Vitello in carpione e zucca
Milk-fed veal in carpione with pumpkin (3,1,12)

Spaghettoni con cipolla, agrumi,
Parmigiano Reggiano e aceto balsamico
Spaghettoni with onion, citrus,
Parmigiano Reggiano and balsamic vinegar (1,7,12)

Trota, mandorla, alloro e fichi
Trout, almond, laurel and figs (4,8)

Agnello salsa all'uovo,
pecorino romano e cicoria
Lamb, egg sauce,
pecorino romano cheese and cicory (3,7,12)

Panna cotta al polline,
sesamo e gelato al kefir
Pollen and sesame panna cotta with kefir ice cream (7,11)

Per persona
Per person
190

Con abbinamento vini
With wine pairing
350

Acqua e caffè inclusi
Water and coffee included

ANTIPASTI

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties (1,3,4,7,9,10,12)
45

Scampi, lattuga, zenzero e gin
Langoustines, lettuce, ginger and gin (2,7,9,12)
65

Ostriche, panna acida,
finocchietto e mela verde
Oysters, sour cream, wild fennel and green apple (7,12,14)
42

Vitello in carpione e zucca
Milk-fed veal in carpione with pumpkin (3,1,12)
38

Scarola glassata, crema di pinoli
e misticanza
Glazed escarole, pine nut cream and mesclun (10,12)
36

PRIMI PIATTI

Ravioli del plin con anatra, pomodoro,
capperi, olive e origano
Plin ravioli with duck, tomato, capers, olives and oregano (1,3,7,12)
42

Risotto con funghi di stagione,
Parmigiano Reggiano, liquirizia e aceto balsamico
Mushroom risotto with Parmigiano Reggiano, licorice and balsamic vinegar (7,9,12)
45

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns (1,2,9,12)
58

Penne, caviale Oscietra, scampi e mandorle
Penne, Oscietra caviar, langoustine and almonds (1,2,12,8,4,14)
72

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce (1)
30

SECONDI PIATTI

Rana pescatrice
con salsa al prezzemolo e patate
Monkfish with parsley sauce and potatoes (12,4)
55

San Pietro, caviale Oscietra, sedano e limone
John Dory, Oscietra caviar, celery and lemon (12,4,9)
72

Agnello, salsa all'uovo,
Pecorino Romano e cicoria
Lamb, egg sauce, Pecorino Romano cheese and cicory (3,7,12)
52

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce (12)
48

Cavolfiore gratinato e nocciole
Gratiné cauliflower and hazelnuts (8,10,12)
38

CONTORNI

Funghi con dragoncello e prezzemolo
Mushrooms with tarragon and parsley (9)
12

Misticanza, mandorla e gin
Mesclun, almond and gin (8,10,12)
12

Insalata di finocchi con agrumi e aneto
Fennel salad with citrus and dill (12)
12

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi
Prices in Euro, VAT and service included

Piatto vegano *Vegan*
Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
1) cereali contenenti glutine 2) crostacei 3) uova 4) pesce 5) arachidi 6) soia 7) latte
8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di sesamo 12) anidride solforosa e solfiti
13) lupini 14) molluschi
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.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine,
l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.
Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing.
As many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.
Our coffee and tea are green and sustainable certified.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.
1) cereals containing gluten 2) shellfish 3) eggs 4) fish 5) peanuts 6) soya 7) milk 8) nuts
9) celery 10) mustard 11) sesame seeds 12) sulfur dioxide and sulfites 13) lupins 14) molluscs
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according
with EC 853/ 2004 regulation.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.
Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin,
the complete list is specified in the current page.

Gamberi rossi / *Red prawns*
Scampi / *Langoustines*
Pane Niko Romito / *Niko Romito bread*
Funghi porcini / *Porcini mushrooms*