

BVLGARI
IL RISTORANTE
NIKO ROMITO

“Per questo progetto creato per Bulgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, che racconti la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Al Ristorante – Niko Romito, la tradizione viene attualizzata grazie ad un approccio moderno, che ne esalta l’essenza pur innovandone la forma.

Dietro ai piatti apparentemente semplici, si nasconde un grande lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre funzionali all’espressione più pura e intensa del gusto.

Gli ingredienti vengono trasformati per esaltarne sapori e consistenze, con un’attenzione particolare alla leggerezza dei piatti. Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina e le sue innumerevoli specialità regionali, emozionandosi nel ritrovare profumi conosciuti o nello scoprirne di nuovi.”

« Created for Bulgari Hotels & Resorts around the world, the concept of Il Ristorante - Niko Romito reimagines authentic and contemporary Italian cuisine, with an eye on expressing the richness and variety of our gastronomic heritage.

At Il Ristorante – Niko Romito, tradition is updated with a new approach, which enhances its essence while innovating its form.

A great deal of research goes into every dish, and creativity and technique are used to achieve the purest and most intense expression of taste.

In every dish, ingredients are transformed to enhance their flavors and textures, with particular attention to lightness. I want guests to feel like they are on a journey through the great classics of our cuisine and its innumerable regional specialties. Every meal is an opportunity to discover new flavors or rediscover well-known ones.»


*Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin*



ANTIPASTI

STARTERS

Antipasto all'italiana (minimo per 2 persone)
A selection of Italian specialties (minimum for 2 people)
45 p.p.

Scarola glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza 
Glazed escarole, pine nut cream, cherry tomatoes and mesclun
28

Carpaccio di manzo, colatura di alici e capperi
Beef carpaccio, anchovy sauce and capers
32

Ventresca di tonno arrostita, zucca e arancia
Roasted tuna belly, pumpkin and orange
48


Insalata tiepida di mare, olio al prezzemolo
Warm seafood salad, parsley oil
52

Funghi, nocciola e Parmigiano Reggiano
Mushrooms, hazelnut and Parmigiano Reggiano
35

Vitello tonnato
Italian milk fed veal with tuna sauce
35

PRIMI PIATTI

PASTA AND RISOTTO

Spaghetti e pomodoro 
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce
28

Fusilloni con vongole veraci, salsa al prezzemolo e peperoncino
Fusilloni with Mediterranean clams, parsley sauce and chili
45

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine pasta with lobster and red prawns
54

Tortellini con gamberi rossi, burro, limone ed erba cipollina
Handmade tortellini with red prawns, butter, lemon and chives
50

Anelli ripieni di pomodoro, cipolla e salsa al Parmigiano Reggiano
Anelli pasta with tomato, onion and Parmigiano Reggiano sauce
36

Sfoglia all'uovo con ragù leggero di vitello
Lasagna with veal and tomato sauce
38

Risotto con Parmigiano Reggiano, limone e aceto balsamico
Risotto with Parmigiano Reggiano, lemon and balsamic vinegar
40

SECONDI PIATTI

MAINS

Pescato del giorno alla mediterranea (minimo per 2/4 persone)
Catch of the day with potato, tomato and basil (minimum for 2/4 people)
200

Merluzzo carbonaro con salsa alla mandorla e caviale Oscietra
Black cod with almond sauce and Oscietra caviar
54


Spigola al vapore con capperi e salsa al limone
Steamed sea bass with capers and lemon sauce
52

Rombo glassato con patate e prezzemolo
Glazed turbot with potato and parsley
48

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
55


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

Tagliata di filetto di manzo Marango al rosmarino
Sliced beef fillet with rosemary
54


Sedano rapa arrosto, rafano e dragoncello 
Roasted celeriac, horseradish and tarragon
35


Pollo con salsa al latte, aglio e rosmarino
Chicken breast with milk sauce, garlic and rosemary
43


Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta
All main courses come with a side dish of your choice

Patate arrosto 


Roasted baby potatoes

Misticanza con vinagrette alla mandorla 
Wild greens salad with almond vinaigrette

Insalata di funghi con dragoncello e prezzemolo 
Mushrooms salad with tarragon and parsley

Spinaci aglio, olio e peperoncino 
Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili

DESSERT

Biancomangiare agli agrumi e finocchio 
Almond panna cotta, mandarin granita and citrus

18

Cre moso di mascarpone, meringa, nocciola e bergamotto
Mascarpone mousse, meringue, hezelnut and bergamotto

18

Bonet

Cocoa and amaretti pudding with caramel ice cream

18

Zuppa inglese

Chocolate mousse, alkermes and vanilla ice cream

18

Tiramisù

Tiramisù

18

Sorbetti 

Sorbets

16

Gelati

Ice creams

16

Selezione di formaggi italiani

Italian cheese selection

25

VINI DA DESSERT AL CALICE

DESSERT WINES BY GLASS

Ratafià di Montepulciano d'Abruzzo *Praesidium, Praesidium*
Montepulciano
26

Umbria IGT "Muffato della Sala", *Castello della Sala 2020*
Sauvignon, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling
28

Passito di Pantelleria "Bukkuram" P. Vigna, *DeBartoli 2018*
Zibibbo
34

Porto DOC Tawny 30 Years, *Grahams*
Touriga National, Touriga Francesa, Tinta Roriz,
Bastardo
38

Porto DOC Vintage, *Quinta do Noval 2008*
Touriga National, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Bastardo
45

Sauternes Grand Cru, *Chateau d'Yquem 2017*
Semillon, Sauvignon
150

AMARI & DISTILLATI

BITTERS & SPIRITS

Amaro Formidabile
20

Doragrossa Elixir Rabarbaro e Menta
20

Capovilla Grappa di Brunello
25

Eligo Grappa Ornellaia
25

Berta Tre Soli Tre
35

COCKTAILS


Komorebi

Hibiki Harmony, Glenmorangie Original, funghi Shiitake,
alga kombu, miso, cioccolato

*Hibiki Harmony, Glenmorangie Original, Shiitake,
kombu seaweed, miso, chocolate*

35

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.

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.

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.

Merluzzo / *Cod*

Polpo / *Octopus*

Gamberi rossi / *Red prawns*

Scampo / *Langoustine*

Pane Niko Romito / *Niko Romito bread*