

MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties

Tortelli di ricotta, spinaci e manteca
Homemade tortelli with ricotta cheese, spinaches and manteca butter

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squids with carrot sauce, vinegar and olives

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style

Sformatino caldo al cioccolato con zuppa di arancia
Warm chocolate cake with orange reduction

120 per persona

Abbinamento vini o cocktails
Including wine or mixologist pairing

170 per persona

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo
This menu should be ordered for entire table

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze
Prices in Euro, VAT and service included
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

- Calamaretti / *Baby squids*
- Ricciola / *Amberjack*
- Gamberi rossi / *Red prawns*
 - Spigola / *Seabass*
 - Aragosta / *Lobster*
 - Scampi / *Langoustines*
- Ricci di mare / *Sea urchins*
 - Rombo / *Turbot*
- Guancia di vitello / *Veal cheek*
 - Merluzzo / *Black cod*
 - Maialino / *Suckling pig*
 - Agnello / *Lamb*
- Centrifuga di sedano / *Celery centrifuge*
- Centrifuga di carote / *Carrot centrifuge*
- Centrifuga di cipolle / *Onion centrifuge*
- Pane Niko Romito / *Niko Romito bread*

Per questo menù è stata usata la carta eco-friendly da FAVINI e certificata FSC®.
The menu is printed on FAVINI eco-friendly paper and FSC® certified.



BVLGARI
HOTEL MILANO

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

À LA CARTE

Antipasto all'italiana
A selection of Italian specialties
48

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano
Roasted carrots and beetroots salad with parsley sauce, almond and horseradish
24

Zuppa di parmigiano, carciofi, bieta, verza e menta
Parmesan soup, artichokes, chard, cabbage and mint
30

Spigola al vapore, aglio, olio, prezzemolo e peperoncino
Steamed seabass, garlic, olive oil, parsley and chili pepper
35

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted bluefin tuna belly, fennel and citrus salad
42

Scampo arrosto con purè di patate piccante
Roasted langoustine with spicy potatoes purée
42

Vitello tonnato
Milk fed veal with tuna sauce
30

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato
22

Zuppa di funghi con legumi e castagne
Mushroom soup with legumes and chestnuts
30

Tortelli di ricotta, spinaci e manteca
Homemade tortelli with ricotta cheese, spinaches and manteca butter
32

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns
48

Spaghettoni con ricci di mare
Spaghettoni with sea urchins
42

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto
35

Sfoglia all'uovo con ragù leggero di vitello
Lasagna with soft veal ragù and tomato
30

À LA CARTE

Pescato del giorno al forno con olive, capperi, patate e pomodoro (min 2/4 persone)
Catch of the day with olives, capers, potatoes and tomato (min 2/4 people)
150

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Black cod with spiced tomato and potatoes cream
45

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squids with carrot sauce, vinegar and olives
40

Sogliola alla mugnaia
Pan fried mediterranean sole with lemon and parsley
45

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
45

Stracotto al barolo con purè di sedano rapa
Braised veal with celeriac purée
45

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
45

Arrosto di agnello glassato con funghi speziati
Glazed roast lamb with spiced mushroom
45

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
All main courses come with two choices of side dishes

Costine di bieta con aglio, olio e peperoncino
Sautéed turnip tops with garlic, olive oil and chili pepper

Radicchio stufato alle erbe mediterranee
Marinated radicchio with mediterranean herbs

Carciofi arrosto e rosmarino
Roasted artichokes and rosemary

Scarola saltata con capperi e olive
Escarole with capers and olives

Patate novelle al forno
Roasted baby potatoes

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nell'ultima pagina.
Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the last page.
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.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.