

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.”

Niko Romito, Head Chef del Ristorante Reale, Tre Stelle Michelin



« 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, Head Chef at Ristorante Reale, Three Michelin Stars



MENU DEGUSTAZIONE


(For the entire party)

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

*

Tagliolini freddi con scampi, caviale Oscietra e mandorla
Cold handmade tagliolini with langoustines, Oscietra caviar and almond

*

Melanzana glassata, pomodoro, basilico, capperi e olive 
Glazed eggplant, tomato, basil, capers and olives

*

Anelli di pasta all'uovo con bietole, ricotta e salsa di robiola di Roccaverano
Egg pasta rings stuffed with chards and ricotta, goat cheese sauce

*

Minestra fredda di zucchine, cipollotti e fiori di zucca
Cold soup of zucchini, spring onions and zucchini flowers

*

Filetto di manzo Marango al pepe verde
Green pepper Marango beef fillet

*

Bellini
White chocolate mousse, peach sorbet, rosé wine foam

150

Per persona
Per person


240

Con abbinamento vini
With wine pairing

Acqua e caffè inclusi
Water and coffee included

ANTIPASTI STARTERS

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

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

Anguria, pomodori, ricotta piastrata e olive taggiasche
Watermelon, tomatoes, grilled ricotta cheese and taggiasche olives
26

Ventresca di tonno arrostita con zucchine alla scapece
Roasted tuna belly with zucchini, vinegar and mint
48


Insalata di astice blu, zucchine e misticanza
Blue lobster salad, zucchini and wild greens
65

Scampi, pepe rosa, prezzemolo e limone
Langoustines, pink pepper, parsley and lemon
65

Vitello tonnato
Italian milk fed veal with tuna sauce
32

PRIMI PIATTI

PASTA AND RISOTTO

Spaghetti e pomodoro 

Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce

26

Fusilloni con vongole veraci del Mediterraneo, bottarga di tonno e maggiorana

Fusilloni pasta with Mediterranean clams, tuna roe and marjoram

45

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi

Linguine pasta with lobster and red prawns

50

Tagliolini freddi con scampi, caviale Oscietra e mandorla

Cold handmade tagliolini with langoustines, Oscietra caviar and almond

65

Risotto alla Milanese

Milanese style risotto

38

Tortelli di ricotta affumicata con zucchine, menta e salsa di Parmigiano Reggiano

Smoked ricotta tortelli with zucchini, mint and Parmigiano Reggiano sauce

36

Sfoglia all'uovo con fagiolini, bieta e salsa di burrata

Lasagna with green beans, chards and burrata sauce

36

SECONDI PIATTI *MAINS*

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Black cod with spiced tomato and potato cream
48


Rombo con asparagi, cipollotti e glassa di friggitelli
Turbot with asparagus, spring onions and friggitelli glaze
45

Trota, mandorla, fichi e alloro
Trout, almond, figs and bay leaf
48


Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
50


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
52


Asparagi bianchi e verdi, crema di asparagi, arachidi ed erbe aromatiche 
White and green asparagus, asparagus cream, peanuts and herbs
35

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

Patate arrosto 
Roasted baby potatoes

Misticanza con vinagrette alla mandorla 
Mixed leaves salad with almond vinaigrette

Insalata di pomodori e basilico 
Tomato and basil salad

Bieta al vapore con olio extravergine di olive e limone 
Steamed chard with extra virgin olive oil and lemon

DESSERT

Tiramisù

Tiramisù

16

Baba agli agrumi e sorbetto alla mandorla


Citrus baba and almond sorbet

16

Gelato alla ricotta di bufala con amarene sciroppate ed aceto balsamico tradizionale

Buffalo ricotta cheese ice cream, amarene cherries and traditional balsamic vinegar

16

Cremoso di mandorla, pesca e menta 

Creamy almond, peach and mint

16

Millefoglie con gelato alla vaniglia e frutti di bosco

Millefeuille with vanilla ice cream and wild berries

16

Sorbetti 

Sorbets

16

Gelati

Ice creams

16

Selezione di formaggi italiani

Italian cheese selection

25

VINI DA DESSERT AL CALICE

DESSERT WINES BY GLASS

Umbria IGT "Muffato della Sala", Castello della Sala 2020
Sauvignon, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling
20

Ratafià di Montepulciano d'Abruzzo Praesidium, Praesidium
Montepulciano
22

Passito di Pantelleria "Bukkuram" P. Vigna, DeBartoli 2018
Zibibbo
32

Porto DOC Vintage, Quinta do Noval 2008
Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Bastardo
34

Porto DOC Tawny 30 Years, Grahams
Touriga Nacional, 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
30

Eligo Grappa Ornellaia
30

Berta Tre Soli Tre
45

COCKTAILS

Shea Butter Bamboo


Sherry Fino e Amontillado, vermouth dry, curaçao, Angostura
burro di karitè
Fino and Amontillado sherry, dry vermouth, curaçao, Angostura
shea butter
25

Komorebi

Hibiki Harmony, Glenmorangie Original, funghi Shiitake,
alga kombu, miso, cioccolato
Hibiki Harmony, Glenmorangie Original, Shiitake,
kombu seaweed, miso, chocolate
35

Belinda's Coffee (hot)

Rum mix, sciroppo Darliston, caffè americano, banana, fava tonka, panna
Rum mix, Darliston syrup, black coffee, banana, tonka bean, heavy cream
30

Piatto vegano 
Vegan

*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.*

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.

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.

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 and deep-frozen at the origin,
the complete list is specified in the current page.*

- Merluzzo / Cod
- Polpo / Octopus
- Gamberi rossi / Red prawns
- Ricciola / Amberjack
- Seppia / Cuttlefish
- Pane Niko Romito / Niko Romito bread