

“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 é sempre centrale: il gusto e l'estetica sono fondamentali e da uno discende l'altra, perché un ingrediente valorizzato é 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.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, Bulgari Resort Dubai

“The idea of creating my own, uncompromising code of great contemporary 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 am for clear-cut, light fares dishes, where flavor builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights color and transparencies.

The kind of cuisine I'd like to eat when I'm away from home, my “ideal” of Italian cooking.”



MENU VEGETARIANO

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano
Roasted carrot and beetroot salad with parsley sauce and horseradish

**

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti and tomato

**

Minestra di zucca e tubetti con gorgonzola e pompelmo
Pumpkin soup with tubetti pasta, gorgonzola cheese and grapefruit

**

Risotto alla Milanese
Risotto Milanese Style

**

Funghi, nocciola e parmigiano
Mushrooms, hazelnuts and parmigiano

**

Delizia al limone
Lemon cream cake with lemon sorbet and lemon foam

750
per person

1500
per person

With wine pairing

Water and coffee complimentary

Il menu' degustazione viene realizzato per minimo due persone
This menu should be ordered for minimum two guest

*Tutti i prezzi sono in AED ed includono il 10% di servizio, 7% di tasse municipali e 5% VAT
All prices are in AED inclusive of 10% service charge, 7% municipality fees and 5% VAT*

