

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante – Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto — della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all’equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l’essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

“For this project, created with Bvlgari, I envisioned an authentic and contemporary Italian cuisine — one that expresses the richness and variety of our gastronomic heritage.

Il Ristorante – Niko Romito reinterprets tradition through deep research, where creativity and technique are always at the service of taste — of its purest and most intense expression. A cuisine defined by the balance of flavours, the precision of textures, and lightness.

I want every guest at this table to experience the essence of Italian culture: to rediscover familiar aromas, to encounter new ones, to be moved.”

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



I CLASSICI

(minimo for 2 persone)

(minimum for 2 people)

Antipasto all'italiana

A selection of Italian specialties

Maschio, Valdobbiadene Prosecco Superiore, Extra Dry, 2024, Veneto, Italy

Mazzei, Tenuta Belguardo, Vermentino, 2024, Tuscany, Italy

Tortellini con gamberi rossi, burro, limone ed erba cipollina

Handmade tortellini with red prawns, butter, lemon and chives

Gaja, Idda, Etna Bianco, Carricante, 2022, Sicily, Italy

Filetto di manzo wagyu, salsa al pepe verde e tartufo nero (GF)

Wagyu fillet with green pepper sauce and black truffle

Bava, Scarrone, Barolo, 2015, Piedmont, Italy

Tiramisù (Veg)

Tiramisu

Graham's Fine Tawny Port, Douro, Portugal

3,000 per person

Abbinamento vini

Wine pairing

2,500 per person for wine pairing

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo

This menu should be ordered for the entire table

LA DEGUSTAZIONE

Gambero Aka ebi con pepe rosa e prezzemolo (L)

Aka ebi shrimp, pink pepper and parsley

Maschio, Valdobbiadene Prosecco Superiore, Extra Dry, 2024, Veneto, Italy

Zucchine alla scapece con crema di pinoli e menta (GF, N) ✓

Roasted zucchini, vinegar, pine nut cream and mint

Mazzei, Tenuta Belguardo, Vermentino, 2024, Tuscany, Italy

Capellini con ragù di triglia e finocchietto

Capellini with red mullet sauce and wild fennel

La Chablisienne, La Sereine, Chardonnay, 2021, Chablis, Burgundy, France

Tortelli di vitello con asparagi, pecorino e tartufo nero

Veal ravioli with asparagus, pecorino cheese and black truffle

Arianna Occhipinti, Il Frappato Terre Siciliane, Frappato, 2021, Sicily, Italy

Melanzana glassata con pomodorini e basilico ✓

Locally sourced glazed eggplant, cherry tomatoes and basil

Poggio al Tesoro, Cassiopea, Cabernet Franc & Merlot, 2022, Tuscany, Italy

Cernia alla brace con lattuga, limone e pepe verde (GF)

Locally sourced grilled coral trout with lettuce, lemon and green peppercorn

Gaja, Rossj-Bass, Chardonnay & Sauvignon Blanc, 2023, Piedmont, Italy

Yogurt meringa e fragole (GF)

Yogurt, meringue and strawberries

Banfi, Sciandor, Moscato d'Asti, 2025, Piedmont, Italy

3,400 per person

Abbinamento vini

Wine pairing

2,800 per person for wine pairing

Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo

This menu should be ordered for the entire table

I prezzi sono espressi in migliaia di Rupie Indonesiane,
soggetti alle tasse governative vigenti e a un supplemento del 10% per il servizio
Prices are in thousand Indonesian Rupiah subject to prevailing government tax and 10% service charge

 Piatto vegano. *Vegan.*
(GF) Piatto senza glutine. *Gluten Free.*
(L) Piatto senza lattosio. *Lactose Free.*
(Veg) Piatto vegetariano. *Vegetarian.*
(N) Contiene frutta secca. *Contain nuts.*

Su richiesta sono disponibili spaghetti senza glutine.
Gluten free spaghetti is available on request.

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.
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.
Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

Gamberi rosa / *Pink prawns*
Maialino / *Pork*
Manzo / *Beef*