

“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, 2** Michelin, 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.”



Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants
Giacomo Amicucci, Chef Il Ristorante Niko Romito, 2** Michelin, Bulgari Resort Dubai

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

MENU DEGUSTAZIONE

Emulsione di manzo e tartufo nero pregiato
Beef emulsion and Melanosporum black truffle

**

Funghi, nocciole e Parmigiano Reggiano
Mushrooms, hazelnuts and Parmigiano Reggiano

**

Tortelli di ricotta, spinaci e manteca
Handmade tortelli with ricotta, spinach and manteca butter

**

Filetto di manzo fondente e salsa al pepe verde (A)
Beef tenderloin and green peppercorn sauce

**

Sfoglie soffiate, cioccolato bianco e caramello salato
Light and crunchy shortcrust, white chocolate mousse and salted caramel

800
Per person

1400
With Wine Pairing


Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
This menu has to be ordered for the entire table

(A) Alcohol

MENU DEGUSTAZIONE

Scampi arrosto, patate piccanti e tartufo nero pregiato
Roasted langoustines, spicy potatoes and Melanosporum black truffle

**

Cavolfiore gratinato e nocciole 
Gratinée cauliflower and hazelnuts

**

Capellini freddi, caviale Oscietra and limone
Cold handmade Capellini pasta, Oscietra caviar and lemon

**

Spaghettoni ai ricci di mare
Spaghettoni pasta, garlic, chilli and Mediterranean sea urchins

**

Rombo glassato, funghi e patate
Glazed Turbot, mushrooms and potatoes

**

Zuppa di Parmigiano Reggiano, pane e tartufo nero pregiato
Parmigiano reggiano soup, bread and Melanosporum black truffle

**

Bollito misto di vitello, verdure e salsa al prezzemolo
Slow cooked mixed veal, vegetables and parsley sauce

**

Pere al vino rosso, cremoso alla mandorla e gelato al Passito di Pantelleria (A)
Red wine poached pears, almond mousse and Passito di Pantelleria ice cream

1100
Per person

2400
With Wine Pairing

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
This menu has to be ordered for the entire table

(A) Alcohol

Si prega di indicare possibili allergie o possibili intolleranze alimentari
Please inform your waiter on food allergies or any special dietary requirement

 Vegan
(A) Alcohol

Our eggs are locally produced in UAE

Our tuna has the certification of sustainable fishing (MSC)