

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

*“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 aim for clear-cut, light fare dishes, where flavour builds up then explodes, and pleasantness remains central as our approach to the transformation of ingredients preserves textures and highlights colour 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

# MENU CONDIVISIONE

Antipasto all'Italiana  
*A selection of Italian specialties*  
*Puchang Vineyard Rkatsiteli, Turban Valley, Xinjiang, China 2014*

La lasagna  
*Traditional veal and tomato lasagna*  
*Baglio di Grissi, Grillo, Sicilia, Italy 2016*

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*  
*Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG Toscana Italy 2011*

Funghi trifolati, patate novelle al forno, spinaci aglio, olio e peperoncino  
*Sautéed mushrooms, roasted baby potatoes, spinaches with garlic oil and chili pepper*

Bigné alla crema con salsa al cioccolato  
*Custard filled bigné with chocolate sauce*  
*Isole & Elena, Vin Santo 2007*

1100  
*per person*

Con abbinamento vini  
*Including wine pairing*

1588  
*per person*

*This menu should be ordered for the entire table*

## MENU DEGUSTAZIONE VELOCE

Antipasto all'italiana  
*A selection of Italian specialties*

*Or*

Spigola al vapore con lattuga e capperi  
*Steamed line caught sea bass, lettuce and capers*  
*Puchang Vineyard Rkatsiteli, Turban Valley, Xinjiang, China 2014*

Bucatini Pomodoro basilico e Parmigiano Reggiano  
*Bucatini pasta tomato, basil and parmesan cheese*

*Or*

Capocollo, mandorla e misticanza alcolica  
*Pork neck with almond and mixed salad*  
*Podernuovo a Palazzone by Giovanni Bulgari "Therra" IGT, Toscana, Italy 2013*

Cioccolato e lampone  
*Chocolate and raspberry cake*  
*Isole & Elena, Vin Santo 2007*

398

*per person*

Con abbinamento vini  
*Including wine pairing*

696

*per person*

*This menu should be ordered for the entire table*

## À LA CARTE

Antipasto all'italiana  
*A selection of Italian specialties*  
488

Scampo alla griglia dell'Islanda con patate, aglio, olio e peperoncino  
*Grilled scampi from Iceland with potatoes, garlic, olive oil and chili pepper*  
328

Orata marinata, caviale, panna acida e olio extravergine di oliva  
*Marinated wild sea bream, oscietra caviar, sour cream and extra-virgin olive oil*  
408

Ventresca di tonno, fagioli, cipolla e origano  
*Japanese blue fin tuna belly, beans, onion and oregano*  
328

Vitello tonnato  
*Australian milk-fed veal with tuna sauce*  
288

Carpaccio di filetto marinato alle erbe  
*Herb marinated beef carpaccio*  
328

Zuppa di ceci, funghi e castagne  
*Mushrooms infusion with chickpeas and chestnuts*  
198

La lasagna  
*Traditional veal and tomato lasagna*  
298

Brodo di scampi con maltagliati, limone e lattuga  
*Scampi broth with maltagliati pasta, lemon and lettuce*  
198

Spaghetti, aragosta e gamberi rossi  
*Spaghetti, lobster and Spanish red prawns*  
348

Ravioli di patate con ragù di polpo  
*Homemade potatoes ravioli with octopus ragu*  
298

Tortelli di ricotta e spinaci con burro e salvia  
*Homemade spinach and ricotta tortelli, butter and sage*  
298

Risotto ostriche la Royale David Hervé e bottarga  
*French La Royal oyster and "bottarga" risotto*  
298

## À LA CARTE

Astice blu della Bretagna al vapore con crema di ceci e misticanza  
*Steamed blue lobster from Brittany with chickpeas cream and wild greens*  
708

Merluzzo Carbonaro, salsa ai porri e spinaci  
*Black cod from Iceland, leek sauce and spinach*  
548

Pollo del Guangdong alla diavola con olive e capperi  
*“À la diavola” Guangdong chicken with olives and capers*  
388

Maialino croccante con salsa all'arancia  
*Crispy suckling pig with orange caramel sauce*  
408

Manzo Angus australiano al pepe nero  
*Black pepper Australian Angus beef*  
489

Tagliata di controfiletto Wagyu alle erbe  
*Grilled Australian Wagyu M7 sirloin steak with herbs*  
988

All main courses come with a choice of two side dishes

Asparagi al rosmarino  
*Rosemary asparagus*

Funghi trifolati  
*Sautéed mushrooms*

Spinaci aglio, olio e peperoncino  
*Spinaches with garlic oil and chili pepper*

Zucchine, aceto balsamico, menta e basilico  
*Zucchini, balsamic vinegar, mint and basil*

Patate novelle al forno  
*Roasted baby potatoes*

Please inform your waiter of information on food allergies or any special dietary requirement

All prices are in RMB and subject to 15% service charge