

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

“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, 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

LA CARTA

Scampo, lattuga, zenzero e gin (A)
Langoustine, lettuce, ginger and gin

تحتوي على الكحول
530

Carpaccio di ricciola, cipolla di Tropea, origano e capperi
Amberjack carpaccio with Tropea red onion, oregano and capers
260

Carpaccio di manzo, colatura di alici e capperi
Beef carpaccio, anchovy sauce and capers
240

Ventresca di tonno arrostita con zucchine alla scapece
Roasted tuna belly with zucchini in scapece style
290

Lattuga glassata, crema di pinoli, pomodorini e misticanza (A)
Glazed lettuce, pine nuts cream, cherry tomatoes and mesclun
تحتوي على الكحول
180

Spaghetti e pomodoro (A)
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce
180

Linguine di semola, astice e gamberi rossi
Linguine, lobster and red prawns
290

Tortelli di ricotta affumicata con zucchine, menta e salsa di Parmigiano Reggiano
Smoked ricotta tortelli with zucchini, mint and Parmigiano Reggiano sauce
230

Risotto alla Milanese (A)
Risotto with saffron and Parmigiano Reggiano
تحتوي على الكحول
180

Spaghettoni, scampi, manteca, acciughe e maggiorana
Spaghettoni with langoustines, manteca butter, anchovies and marjoram
260

(A) Alcohol
تحتوي على الكحول

LA CARTA

Melanzana glassata con pomodorini e basilico (A)
Glazed eggplant, cherry tomatoes and basil
190

Rana pescatrice arrosto con brodo di patate, capperi, salvia e zafferano tostato
Roasted monkfish with potato broth, capers, sage and toasted saffron
360

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
380

Agnello alla brace con peperoni di Carmagnola e salsa al prezzemolo (A)
Charcoaled lamb with Carmagnola bell pepper and parsley sauce
تحتوي على الكحول
590

Tagliata di controfiletto di Wagyu alle erbe
Grilled Australian wagyu sirloin steak with herbs
610

Patate arrosto (A)
Roasted baby potatoes

Fagiolini al vapore con olio extra vergine di oliva e limone (A)
Steamed green beans with extra virgin olive oil and lemon


Melanzana in agrodolce (A)
Sweet and sour eggplant

60 each

(A) Alcohol
تحتوي على الكحول

DOLCI

Cioccolato e oro
Chocolate and gold
90

Panna Cotta, sorbetto di mandorle e fragole 
Panna cotta, almond sorbet and strawberries
90

Baba al rum, con gelato al fior di latte e pesche (A)
Rum baba with fior di latte ice cream and peaches
تحتوي على الكحول
90

Meringata al limone e dragoncello
Meringue, lemon mousse, lemon sorbet and tarragon
90

Tiramisu
Tiramisu
90

Selezione di formaggi italiani
Italian cheese selection
180

Sorbetti e gelati
Sorbets and ice cream
30 per scoop

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
تحتوي على الكحول

Our eggs are locally farmed in UAE

Our tuna has the certification of sustainable fishing (MSC)

Our salads are selected from local farmers in UAE

Our herbs are locally cultured in UAE

(A) Alcohol
تحتوي على الكحول

Our chocolate comes from a sustainably sourced (B Corp certification)