

BVLGARI
IL RISTORANTE
NIKO ROMITO

“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, Head Chef at Ristorante Reale, Three Michelin Stars



ASSAGGI
TO SHARE

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (per due persone)
Selection of Italian specialties (for 2 people)
Vitello tonnato – Gambero marinato – Bruschetta – Frittatine – Carpaccio – Polpo – Capasanta Gratina - Carciofo
68

Capasanta gratinata alle erbe e noci
Gratinée scallop with herbs and walnuts
23


Gabero rosso di Mazara del Vallo marinato e pepe rosa
Marinated red shrimp from Mazara del Vallo and pink pepper
48

Polpo alla Luciana
Octopus with Luciana sauce
23

Carpaccio di spigola, carciofi e tartufo nero pregiato
Seabass carpaccio, artichokes and Melanosporum black truffle
28

Carpaccio di ricciola, limone e peperoncino
Yellowtail carpaccio, lemon and red pepper
25

ANTIPASTI
STARTERS

Insalata di tuberi, salsa verde, mandorla e rafano 
Roasted carrots and beetroots salad with parsley sauce, almond and horseradish
30

Zuppa di carciofi con patate e menta
Artichoke soup with potatoes and mint
32


Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi
Roasted tuna belly, fennel and citrus salad
35

Scampi arrosto con patate piccanti e tartufo nero melanosporum
Roasted langoustines with spicy potatoes and melanosporum black truffle
60

Vitello tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce
32

Carpaccio di filetto di Montbéliard marinato alle erbe
Herbs marinated beef carpaccio from Montbéliard
33

PRIMI PIATTI
PASTAS & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro 
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce
32

Spaghettone con i ricci di mare
Spaghettone pasta with sea urchins
48

Tortelli di ricotta e spinaci con manteca
Handmade tortelli with ricotta, spinach and manteca butter
34

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine with lobster and red prawns
58

Fettucelle con salsa d'anatra, Parmigiano Reggiano e tartufo nero pregiato
Fettucelle with duck sauce, Parmigiano Reggiano cheese and melanosporum black truffle
42

Risotto alla Milanese
Milanese style risotto
38

Lasagna con ragù leggero di vitello
Lasagna with veal and tomato sauce
36

SECONDI PIATTI
MAINS

Razza arrostita salsa al limone e timo
Roasted skate wing with lemon sauce and thyme
42

Merluzzo carbonaro con salsa alle mandorle, ricci di mare e prezzemolo
Black cod with almond sauce, sea urchins and parsley
54

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Roasted baby squid with carrot sauce, vinegar and olives
40

Pescato del giorno in crosta di sale (per 2-4 persone)
Catch of the day baked in salt crust (for 2-4 people)
145

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk fed veal Milanese style
72

Bollito misto di vitello con verdure e salsa al prezzemolo
Slow cooked veal with vegetables and parsley sauce
48

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
56

Tagliata di filetto di manzo di Montbéliard al rosmarino
Sliced Montbéliard beef fillet with rosemary
58

Arrosto di vitello, carciofi e patate (minimo 2 persone)
Roast veal, artichokes and potatoes (minimum 2 people)
136

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
All main courses come with two sides dish of your choice

Patate arrosto ✓
Roasted baby potatoes
9

Carciofi arrostiti aglio e rosmarino ✓
Roasted artichokes with rosemary and garlic
9

Misticanza con melograno, olio e limone ✓
Mixed leaves salad with pomegranate and lemon
9

Radicchio tardivo marinato alle erbe mediterranee ✓
Marinated radicchio with Mediterranean herbs
9

Cime di rapa, aglio, olio e peperoncino ✓
Broccoli rabe with garlic, olive oil and chili
9

MENU CONDIVISIONE
SHARING MENU

(For the entire party)
(From two people on)

120 euros per person

Antipasto all'italiana
Selection of Italian specialties

*

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

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk-fed veal Milanese style

Accompagnato da
Served with

Patate arrosto ✓
Roasted baby potatoes

Carciofi arrostiti aglio e rosmarino ✓
Roasted artichokes with rosemary and garlic

*

Tiramisù
Tiramisu

CON ABBINAMENTO VINI IN 5 SERVIZI
WITH WINE PAIRING IN 5 SERVICES

80 euros per person

Prices incl. VAT

No smoking or vaping inside the restaurant, bar and lounge.

✓ Vegan.

Our meats are of French, German and Belgian origin.

Our fish are of French and Spanish origin.

The list of our allergens is available on request.

Thank you for informing us about your allergies when you place your order so can guide you towards the best choice.