

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."



"Pour ce projet créé pour Bulgari Hotels & Resorts, le concept de Il Ristorante – Niko Romito réinterprète une cuisine italienne authentique et contemporaine, qui raconte la richesse et la variété de notre patrimoine gastronomique.

A "Il Ristorante" - Niko Romito, la tradition est remise au goût du jour grâce à une approche moderne qui valorise son essence tout en innovant sa forme. Derrière des plats apparemment simples se cache un important travail de recherche, où la créativité et la technique sont toujours au service de l'expression la plus pure et la plus intense du goût.

Les ingrédients sont transformés pour faire ressortir leurs saveurs et leurs textures, avec une attention particulière portée à la légèreté des plats.

Je veux que ceux qui s'assoient à table puissent voyager à travers l'Italie avec les grands classiques de notre cuisine et ses innombrables spécialités régionales, en s'enthousiasmant de redécouvrir des saveurs familières ou d'en découvrir de nouvelles."

Niko Romito, Head Chef at Ristorante Reale, Three Michelin Stars



ASSAGGI
A PARTAGER

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (per due persone)
Antipasto à l'italienne (pour 2 personnes)
70

Asparagi verdi, limone e Parmigiano Reggiano
Asperges vertes, citron et Parmigiano Reggiano
23

Polpette di vitello e salsa verde
Boulettes de veau, sauce au persil
20

Polpo alla Luciana
Poulpe à la Luciana
26

Palamita marinata, aceto balsamico e rafano
Bonite marinée, vinaigre balsamique et raifort
29

Carpaccio di ricciola, limone e peperoncino
Carpaccio de sériole, citron et piment
32

ANTIPASTI

ENTREES

Vitello tonnato

Vitello tonnato, poudre de câpres et tomates

32

Carpaccio di filetto Simmental marinato alle erbe

Carpaccio de filet de bœuf Simmental mariné aux herbes

33

Seppioline arrostite con piselli, cipollotti e peperoncino

Seiches rôties aux petits pois, oignons de printemps et piment

35

Crema di Parmigiano Reggiano con verdure di primavera

Crème de Parmigiano Reggiano aux légumes de printemps

34

Ventresca di tonno arrostita con insalata di finocchi e agrumi

Ventrèche de thon rôtie, fenouil et agrumes


36

Insalata tiepida di granchio reale, fave e caviale Oscietra

Salade tiède de crabe royal, fèves et caviar Oscietra

52

PRIMI PIATTI
PATES & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro 
Spaghetti sauce tomate signature Niko Romito
34

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine aux langoustes et gambas rouges
58

Fusilloni con vongole veraci del Mediterraneo e bottarga
Fusilloni aux palourdes de Méditerranée et aux œufs de mulet
47

Ravioli di manzo con salsa di asparagi
Raviolis de bœuf maison, sauce aux asperges
38

Anelli di pasta all'uovo con bietole, ricotta e salsa di robiola di Roccaverano
Anelli aux œufs farcis de blettes et de ricotta, sauce au fromage de chèvre
38

Lasagna con asparagi, piselli, spinaci e salsa di Parmigiano Reggiano
Lasagnes de légumes aux asperges, petits pois, épinards et sauce au Parmigiano Reggiano
36

Risotto alla Milanese
Risotto à la Milanaise
38

SECONDI PIATTI

PLATS

Rombo con asparagi, cipollotti e glassa di friggiteLLi
Turbot aux asperges et oignons de printemps, glacé aux "friggiteLLi"
49

Merluzzo carbonaro con pomodoro speziato e crema di patate
Cabillaud à la tomates épicées et crème de pomme de terre
52

Calamaretto arrosto con salsa di carota, aceto e olive
Calamars rôtis, sauce à la carotte, vinaigre et olives
44

Pescato del giorno in crosta di pane con asparagi, patate e salmoriglio (per 2-4 persone)
Poisson du jour cuit en croûte de pain aux asperges, pommes de terre et sauce au persil et citron (for 2-4 people)
145

Cotoletta di vitello alla Milanese
Côte de veau à la Milanaise
72

Maialino croccante con salsa all'arancia
Cochon de lait croustillant et sauce à l'orange
56

Tagliata di filetto di manzo di Montbéliard al rosmarino
Tagliata de filet de bœuf de Montbéliard au romarin
62

Arrosto di agnello glassato con agretti aglio, olio e peperoncino
Agneau glacé rôti et agretti sautés à l'ail, au piment et à l'huile d'olive extra vierge
58

Porchetta alle erbe, salsa alla mela con asparagi e patate novelle (per 2-4 persone)
Rôti de poitrine de porc aux herbes et sauce aux pommes, asperges et pommes de terre rôties (pour 2-4 personnes)
112

Tutti i secondi piatti vengono serviti con due contorni a scelta
Chaque plat est accompagné de deux garnitures au choix

Patate arrosto ✓
Pommes de terre grenaille au romarin
9

Carote glassate ✓
Carottes glacées
9

Misticanza, rapanelli, olio e limone ✓
Misticanza vinaigrette aux radis, huile et citron
9

Asparagi verdi e rosmarino ✓
Asperges vertes au romarin
9

Bieta al vapore con olio extravergine di oliva e limone ✓
Blettes cuites à la vapeur avec huile d'olive extra vierge et citron
9

MENU CONDIVISIONE
MENU À PARTAGER

(à partir de 2 personnes)
(pour l'ensemble de la table)

120 euros par personne

Antipasto all'italiana
Antipasto à l'italienne


*

Ravioli di manzo con salsa di asparagi
Raviolis de bœuf maison, sauce aux asperges

*

Cotoletta di vitello alla Milanese
Côte de veau à la Milanaise

Accompagnato da
Accompagné de

Patate arrosto 
Pommes de terre grenaille au romarin

Carote glassate
Carottes glacées

*


Tiramisù
Tiramisu

CON ABBINAMENTO VINI IN 5 SERVIZI
AVEC ACCORD METS-VINS EN 5 SERVICES

80 euros per persona
80 euros par personne

Prix net, TTC service compris.

Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur du restaurant, bar et Lounge.

 Vegan.

Nos viandes sont d'origine française, allemande et belge.

Nos poissons sont d'origine française et espagnole.

La liste de nos allergènes est disponible sur demande.

Merci de bien vouloir nous informer de vos allergies à la prise de commande afin de vous orienter vers le meilleur choix.