

BVLGARI

IL RISTORANTE

NIKO ROMITO

“Per questo progetto, creato con Bvlgari, ho immaginato una cucina italiana autentica e contemporanea, capace di raccontare la ricchezza e la varietà del nostro patrimonio gastronomico.

Il Ristorante - Niko Romito attualizza la tradizione attraverso un profondo lavoro di ricerca, dove creatività e tecnica sono sempre al servizio del gusto – della sua espressione più pura e intensa. Una cucina attenta all'equilibrio dei sapori, alla precisione delle consistenze e alla leggerezza.

Voglio che chi siede a questa tavola viva l'essenza della cultura italiana: ritrovare profumi conosciuti, scoprirne di nuovi, emozionarsi.”

“For this project, created with Bvlgari, I envisioned an authentic and contemporary Italian cuisine – one that expresses the richness and variety of our gastronomic heritage.

Il Ristorante - Niko Romito reinterprets tradition through deep research, where creativity and technique are always at the service of taste – of its purest and most intense expression. A cuisine defined by the balance of flavours, the precision of textures, and lightness.

I want every guest at this table to experience the essence of Italian culture: to rediscover familiar aromas, to encounter new ones, to be moved.”

*Niko Romito, Chef Patron Ristorante Reale, 3*** Michelin, World's 50 Best Restaurants*

Mauro Aloisio, Chef Il Ristorante - Niko Romito, 1 Michelin, Bvlgari Hotel Tokyo*



MENU DEGUSTAZIONE QUATTRO PORTATE

Arrosto freddo di Wagyu di Miyazaki con limone e pepe
Miyazaki Wagyu carpaccio with lemon and pepper (GF) (DF)

*

Sfoglia all'uovo con spinaci, fagiolini e crema di parmigiano
Lasagna with spinach, green beans and parmigiano cream

*

Oomonhata al vapore con lattuga, capperi e limone
Steamed Oomonhata with lettuce, capers and lemon (GF) (DF)

*

Torta Caprese
Chocolate and almond cake with cocoa sorbet (GF) (N)

16,500

prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè
supplemento per l'acqua minerale

*price including coffee or tea service
additional charge for mineral water*

Il menù degustazione viene realizzato per l'intero tavolo solo a pranzo.
This menu should be ordered for the entire table, available only at lunch.

(N) Nuts | (VG) Vegan  (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio.
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge.

MENU DEGUSTAZIONE ALL'ITALIANA

Antipasto all'Italiana
A selection of Italian specialities

*

Spaghetti alle vongole, salsa al prezzemolo, bottarga e peperoncino
Spaghetti with Japanese clams, parsley sauce, mullet roe and chili (DF)

*

Sujiara con guazzetto di peperoni, capperi e olive
Sujiara with bell pepper stew, capers and olives (GF) (DF)

*

Gelato alla ricotta di Hokkaido, aceto balsamico e amarene
Hokkaido ricotta cheese ice cream, balsamic vinegar and amarena cherries (GF)

24,000

prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè
supplemento per l'acqua minerale

*price including coffee or tea service
additional charge for mineral water*

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

(N) Nuts | (VG) Vegan  | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio.
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge.

MENU DEGUSTAZIONE

Gamberi, pepe rosa, prezzemolo e limone
Botan-ebi prawn, pink pepper, parsley and lemon (GF) (DF)

*

Zucchine a scapece con crema di pinoli e menta 
Roasted zucchini, vinegar, pine nut cream and mint (GF) (DF) (N) (VG)

*

Tortelli di patate con ricci di mare e salsa al prezzemolo
Potato tortelli with sea urchin and parsley sauce

*

Linguine con salsa di Wagyu, pomodoro, capperi, olive e origano
Linguine with Wagyu beef sauce, tomato, capers, olives and oregano (DF)

*

Aragosta in umido con spinaci, grano saraceno e peperoncino
Braised Ise-ebi lobster with spinach, buckwheat and chili pepper (DF)

*

Filetto di manzo Wagyu di Miyazaki con uva, capperi e pepe nero
Miyazaki Wagyu beef filet with grapes, capers and black pepper (GF) (DF)

*

Babà al rum con gelato al fior di latte e pesche
Rum babà with fior di latte ice cream and peaches

34,000

Con abbinamento vini
With wine pairing
62,000

prezzo comprensivo del servizio di caffè o tè
supplemento per l'acqua minerale

*price including coffee or tea service
additional charge for mineral water*

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

(N) Nuts | (VG) Vegan  | (V) Vegetarian
(GF) Gluten-Free | (DF) Dairy-Free

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio.
All prices are in JPY and inclusive of 10% tax and 15% service charge.

I piatti e gli ingredienti, possono variare a seconda della stagionalità
The dishes and ingredients may change depending on the seasonality.

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

Acqua da fonte locale disponibile su richiesta
Water from local source available on request.

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO
Vergnano coffee sustainably produced and ISO certified.