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 most intense purest and expression. A cuisine defined by the balance of flavors, 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 TARTUFO

Fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
con uovo, castagne e tartufo bianco
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse fondue with Kuro Fuji egg, chestnuts and white truffle (GF)

Tagliolini con emulsione di burro e tartufo bianco
Handmade tagliolini with butter emulsion and white truffle

Cernia con tartufo bianco e salsa di porri
Wild caught Japanese grouper with white truffle and leek sauce (GF)

Vitello fondente, nocciola, lenticchie e tartufo bianco
Veal, hazelnut, lentils and white truffle (GF) (N)

Cremoso alla mandorla con cachi, pane speziato e tartufo bianco
Almond mousse with persimmons, spiced bread and white truffle (N)

60,000

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

Price including coffee or tea service
additional charge for mineral water

(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.