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."

« Pour ce projet, créé en collaboration avec Bvlgari, j’ai imaginé une cuisine italienne authentique et contemporaine, qui exprime toute la richesse et la diversité de notre patrimoine gastronomique.

Il Ristorante – Niko Romito réinterprète la tradition grâce à un travail de recherche approfondi, où la créativité et la technique sont toujours au service du goût, dans son expression la plus pure et la plus intense. Une cuisine qui se caractérise par l’équilibre des saveurs, la précision des textures et la légèreté.

Je souhaite que chaque convive à cette table puisse découvrir l’essence même de la culture italienne : redécouvrir des arômes familiers, en découvrir de nouveaux, et être ému.

*Niko Romito, Head Chef at Ristorante Reale, 3*** Michelin Stars*



LE NOSTRE SUGGESTIONI DI ABBINAMENTO
NOS SUGGESTIONS D'ACCORDS

Per accompagnare il Menu Degustazione
En accompagnement du Menu Degustazione

ABBINAMENTO CLASSICO « VINI E CREAZIONI » IN 6 SERVIZI
ACCORD METS - «VINS ET CREATIONS» CLASSIQUE EN 6 SERVICES

Un percorso in sei sequenze: cinque assaggi di vini selezionati e una raffinata creazione di mixologia, pensati per accompagnare ogni piatto del menu.

Un parcours en six séquences : cinq dégustations de vins choisis avec soin et une création de mixologie raffinée, imaginées pour sublimer chaque plat du menu.

90 euros par personne

*

ABBINAMENTO PRESTIGE « VINI E CREAZIONI » IN 6 SERVIZI
ACCORD METS - «VINS ET CREATIONS» PRESTIGE EN 6 SERVICES

Un percorso prestige in sei sequenze: cinque assaggi di vini d'eccellenza e un'esclusiva creazione di mixologia, pensati per accompagnare ogni piatto del menu.

Un parcours prestige en six séquences : cinq dégustations de vins d'exception et une création exclusive de mixologie, imaginées pour sublimer chaque plat du menu.

150 euros par personne

*

ABBINAMENTO SENZA ALCOL IN 5 SERVIZI
ACCORD METS & CREATIONS SANS ALCOOL EN 5 SERVICES

Un'esperienza in cinque sequenze, che unisce vini analcolici e una creazione delicata, offrendo tutta la ricchezza degli abbinamenti senza la presenza di alcol.

Une expérience en cinq séquences, alliant vins sans alcool et une création délicate, offrant toute la richesse des accords sans la présence d'alcool.

55 euros par personne

MENU DEGUSTAZIONE
MENU DEGUSTATION

Pour l'ensemble de la table

180 euros par personne

Scampo, lattuga, zenzero e gin
Langoustine, laitue, gingembre et gin

*

Scarola glassata, crema di pinoli e misticanza
Scarole glacée, crème de pignons de pin et mesclun

*

Spaghettoni con cipolle, agrumi e Parmigiano Reggiano
Spaghettoni aux oignons, agrumes et Parmigiano Reggiano

*

Rombo glassato con patate e prezzemolo
Turbot glacé avec pommes de terre et persil
*

Pollo, patate e funghi
Volaille, pommes de terre et champignons

*

Gelato al pane, cremoso al burro, fichi e aceto balsamico
Glace au pain, crémeux au beurre, figues et vinaigre balsamique



ANTIPASTI
ENTRÉES

Antipasti all'italiana (per due persone)
Sélection de spécialités italiennes (pour deux personnes)
80

Scampo, lattuga, zenzero e gin
Langoustine, laitue, gingembre et gin
58

Carpaccio di manzo, colatura di alici e capperi
Carpaccio de bœuf, sauce aux anchois et câpres
41

Scarola glassata, crema di pinoli e misticanza
Scarole glacée, crème de pignons de pin et mesclun
36

Vitello tonnato
Vitello tonnato
36

PRIMI PIATTI
PASTA & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti à la sauce tomate signature de Niko Romito
36

Linguine di semola, aragosta e gamberi rossi
Linguine à la langouste et aux gamberi rossi
58

Ravioli del plin con anatra, pomodoro, capperi, olive e origano
Ravioli del plin au canard, tomate, câpres, olives et origan
48

Spaghettoni con cipolle, agrumi e Parmigiano Reggiano
Spaghettoni aux oignons, agrumes et Parmigiano Reggiano
40

Risotto con funghi di stagione, Parmigiano Reggiano, liquirizia e aceto balsamico
Risotto aux champignons de saison, Parmigiano Reggiano, réglisse et vinaigre balsamique
44

SECONDI PIATTI
PLATS

Pescato del giorno in crosta di sale (min 2/4 persone)
Poisson du jour cuit en croûte de sel (2/4 personnes minimum)
160

Rombo glassato con patate e prezzemolo
Turbot glacé avec pommes de terre et persil
52

San Pietro con sedano, limone e caviale Oscietra
Filet de Saint-Pierre, céleri, citron et caviar Oscietra
72

Maialino croccante con salsa all'arancia
Cochon de lait croustillant et sauce caramel à l'orange
48

Cotoletta di vitello alla Milanese
Côte de veau à la milanaise
74

Pollo, patate e funghi
Volaille, pommes de terre et champignons
52

Cavolfiore gratinato e nocciole
Chou-fleur gratiné aux noisettes
40

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta
Tous les plats principaux sont servis avec un accompagnement au choix

Patate arrosto
Pommes de terre grenailles rôties
12

Misticanza con vinaigrette alle mandorle
Mesclun, vinaigrette aux amandes
12

Insalata di funghi con dragoncello e prezzemolo
Salade de champignons à l'estragon et au persil
12

Insalata di finocchi con agrumi e aneto
Salade de fenouil aux agrumes et à l'aneth
12

Prix net, TTC, service compris.

Le registre des allergènes présents dans nos plats est
à votre disposition en salle.
Nos viandes sont d'origine française, allemande et belge.
Vegan.
Merci de bien vouloir nous informer de vos allergies à la prise de
commande afin de vous orienter vers le meilleur choix.
Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur du
restaurant, du bar et du lounge.