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



LE NOSTRE SUGGESTIONI DI ABBINAMENTO
OUR WINE PAIRINGS

Per accompagnare il Menu Degustazione
To accompany the Tasting Menu

ABBINAMENTO CLASSICO « VINI E CREAZIONI » IN 6 SERVIZI
CLASSIC PAIRING 'WINES & CREATIONS' IN 6 COURSES

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

A six-sequence journey: five carefully selected wine tastings and one refined mixology creation, designed to elevate each course of the menu.

90 euros per person

*

ABBINAMENTO PRESTIGE « VINI E CREAZIONI » IN 6 SERVIZI
PRESTIGE PAIRING 'WINES & CREATIONS' IN 6 COURSES

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.

A prestige journey in six sequences: five exceptional wine tastings and one exclusive mixology creation, designed to elevate each course of the menu.

150 euros per person

*

ABBINAMENTO SENZA ALCOL IN 5 SERVIZI
NON-ALCOHOLIC PAIRING IN 5 COURSES

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

An experience in five sequences, combining non-alcoholic wines and one delicate creation, offering the full richness of pairings without the presence of alcohol.

55 euros per person

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

For the entire party

180 euros per person

Scampo, lattuga, zenzero e gin
Langoustine, lettuce, ginger and gin

*

Scarola glassata, crema di pinoli e misticanza
Glazed escarole, pine nut cream and mesclun

*

Spaghettone ai ricci di mare
Spaghettone pasta with sea urchins

*

Rombo glassato con patate e prezzemolo
Glazed turbot with potatoes and parsley

*

Manzo glassato al Barolo con alloro, cannella e patate
Glazed beef with Barolo, bay leaves, cinnamon, and potato

*

Kiwi, crema di mandorle e verbena
Kiwi, almond cream and verbena

ANTIPASTI
STARTERS

Antipasti all'italiana (per due persone)
Selection of Italian specialties (for two people)
80

Scampo, lattuga, zenzero e gin
Langoustine, lettuce, ginger and gin
58

Capasanta con timo maggiorana e crema di gamberi rosa
Scallop with thyme marjoram and gamberi rosa cream
41

Scarola glassata, crema di pinoli e misticanza
Glazed escarole, pine nut cream and mesclun
36

Vitello tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce
36

PRIMI PIATTI
PASTA & RISOTTO

Spaghetti e pomodoro
Spaghetti with Niko Romito's signature tomato sauce
36

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

Ravioli del plin con anatra, pomodoro, capperi, olive e origano
Plin ravioli with duck, tomato, capers, olives and oregano
48

Spaghettone ai ricci di mare
Spaghettone pasta with sea urchins
56

Risotto con Parmigiano Reggiano, limone e aceto balsamico
Risotto with Parmigiano Reggiano, lemon and balsamic vinegar
42

SECONDI PIATTI
MAINS

Pescato del giorno in crosta di sale (min 2/4 persone)
Catch of the day baked in a salt crust (2/4 guests minimum)
160

Rombo glassato con patate e prezzemolo
Glazed turbot with potatoes and parsley
52

San Pietro con sedano, limone e caviale Oscietra
John Dory with celery, lemon and Oscietra caviar
72

Maialino croccante con salsa all'arancia
Crispy suckling pig with orange caramel sauce
48

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milk-fed veal cutlet Milanese style
74

Manzo glassato al Barolo con alloro, cannella e patate
Glazed beef with Barolo, bay leaves, cinnamon, and potato
56

Cavolfiore gratinato e nocciole
Gratinéed cauliflower and hazelnuts
40

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a scelta
All main courses come with a side dish of your choice

Patate arrosto
Roasted baby potatoes
12

Radicchio di Treviso tardivo marinato alle erbe mediterranee
Marinated Treviso radicchio with Mediterranean herbs
12

Carciofi arrostiti aglio e rosmarino
Roasted artichokes with rosemary and garlic
12

Insalata di finocchi con agrumi e aneto
Fennel salad with citrus and dill
12

Prices incl. VAT and service

The register of the allergens in our dishes is available in the restaurant room.
Our meats are of French, German and Belgian origin.
V Vegan.
Please inform us of any allergies when ordering so we can guide you towards the best choice.
No smoking or vaping inside the restaurant, bar and lounge.