

Lo chef stellato Niko Romito firma una nuova esperienza gastronomica a Bali

2025-05-20 16:13:09 di Mara Cella

URL:<https://forbes.it/2025/05/20/lo-chef-stellato-niko-romito-firma-una-nuova-esperienza-gastronomica-a-bali/>

Niko Romito approda a Bali unendo l'eleganza italiana alle suggestioni balinesi nel suo nuovo ristorante al Bvlgari Resort. Un incontro fra culture e una nuova importante tappa nel percorso internazionale dello chef, che a maggio 2025 ha inaugurato Il Ristorante – Niko Romito all'interno del **Bvlgari Resort di Bali**. Un luogo che incarna l'essenza dello stile italiano, immerso nei profumi esotici e nei panorami dai colori mozzafiato delle scogliere di Uluwatu. Con soli 24 coperti, questo nuovo indirizzo balinese appare una vera e propria oasi gastronomica - intima e sofisticata - pensata per esaltare anche il gusto in un contesto di rilassato lusso.

Gusto italiano con suggestioni dell'isola degli dei

La proposta culinaria riflette la visione dello chef abruzzese: un connubio armonico tra **tradizione italiana e suggestioni locali**. I menu, articolati in due percorsi degustazione da quattro e sette portate e un'elegante proposta à la carte, celebrano ingredienti d'eccellenza: dal pesce fresco alla vaniglia di Kintamani, fino ai pomodori Plaga e agli ortaggi bio coltivati nel giardino del resort. Nel menu degustazione "I Classici" un **omaggio ai grandi piatti della cucina italiana**: un colorato viaggio tra le specialità regionali con tocchi contemporanei. Si parte con l'Antipasto all'italiana, per poi lasciarsi conquistare dai Tortelli alla ricotta affumicata balinese e dalla Trota corallina con capesante, gamberi e pomodoro. In chiusura, l'intramontabile Pane e Cioccolato - dessert con l'iconico pane dello Chef Romito - esaltato dal profumo intenso ed avvolgente del cacao balinese. Il menu "La Degustazione", invece, rappresenta l'avanguardia della cucina firmata Romito. Tra le proposte spiccano le Capesante con crema di gamberi, il Merluzzo carbonaro e il sontuoso Filetto di Wagyu con salsa al pepe nero locale. Il finale? È una sinfonia di freschezza con sorbetto ai frutti di bosco, mousse di lemongrass, basilico e meringa.

L'anima balinese in chiave gourmet

Il fascino di Bali? Paesaggi spettacolari con spiagge bianche, scogliere a picco, risaie terrazzate, foreste pluviali, vulcani, natura incontaminata, cascate e mare cristallino per immersioni spettacolari e surfare fra le onde. Ma per un'immersione totale nello spirito balinese bisogna concedersi anche il viaggio culinario di ben otto piatti "signature" nati dalla **collaborazione tra Niko Romito e il Resident Chef Alessandro Mazzali**. Sono la punta di diamante della carta del nuovo ristorante del Bvlgari resort e questi piatti raccontano davvero l'incontro fra due mondi gastronomici. Qualche esempio? I tagliolini freddi ai ricci di mare e il filetto di Wagyu con asparagi e tartufo nero: perfetta sintesi di raffinati dialoghi culturali.

Oltre il piatto: un nuovo capitolo di eccellenze firmato Niko Romito

Con l'apertura balinese Niko Romito consolida il suo ruolo di **ambasciatore della cucina italiana contemporanea nel mondo**. Un progetto che unisce rigore e creatività, cultura e benessere, aggiungendo all'indiscusso fascino dell'isola di Bali l'inconfondibile sapore di casa, di Italia. Dove ogni creazione nasce da una visione che va ben oltre la composizione di ingredienti e diviene un'esperienza sensoriale avvolgente e totale come egli stesso ha dichiarato: "Il gusto autentico è un valore assoluto e, in quanto tale, può parlare a

tutti, sia a uno straniero che a un italiano. Il cibo, per sua natura, è un'esperienza totale che va ben oltre ciò che si trova nel piatto. È una questione di atmosfera, attenzione, raffinatezza e, soprattutto, benessere. Nei Bvlgari Hotels & Resorts, gli ospiti sono accolti in un mondo di lusso rilassato e autentico. Ho voluto riprodurre questa atmosfera a Il Ristorante - Niko Romito attraverso una cucina fatta di sapori autentici e piatti iconici della tradizione italiana; un servizio che invita alla convivialità e racconta il rapporto profondo che l'Italia ha con il cibo". **LEGGI ANCHE:** [La classifica dei 25 chef più influenti d'Italia](#)