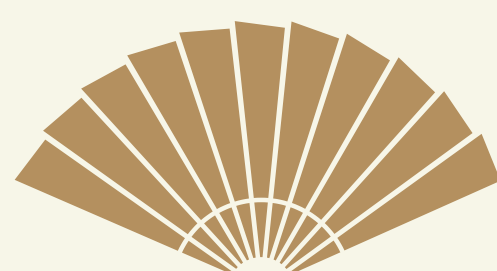


@thevaleromeo

# WINE & BEVERAGE

Consegna in camera: € 10 per ordine

Prezzi in €, IVA inclusa



MANDARIN ORIENTAL  
MILAN

Vini Spumanti al Calice



**Dosage Zéro**  
Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

Ca' del Bosco      25  
*Lombardia*

- Aromi di mandorla e frutto della passione.
- Il vino è complesso con ottima persistenza.

**Champagne Blanc de Blancs**  
Chardonnay

Ruinart      40  
*Champagne*

- Sentori di frutta esotica.
- Vino di corpo, accompagnato da grande freschezza, finale persistente.

Vini Bianchi al Calice



**Chablis 1<sup>er</sup> Cru**  
Chardonnay

Jean Dauvissat      25  
*Chablis*

- Fresco, note agrumate e erbacee.
- Equilibrio tra freschezza e struttura.  
È un vino semi aromatico.

**Giallo d'Arles**  
Greco di Tufo

Quintodecimo      30  
*Campania*

- Aromi di acacia, frutta secca, pesca gialla e nocciole.
- Complesso, vino bilanciato con una buona struttura.

- Aromi
- Gusto

Vini Rossi al Calice



**Nebbiolo d'Alba "Vigna Valmaggione"**  
Nebbiolo

Bruno Giacosa      30  
*Piemonte*

- Frutti rossi, frutti di sotto bosco con note speziate.
- Tannini morbidi accompagnati da una nota finale di frutta fresca.

**Pinot Nero “Trattmann” Riserva**  
Pinot Nero

Girland      40  
*Trentino Alto Adige*

- Grande complessità: frutti maturi, note speziate.
- Il vino è strutturato con lunga persistenza, tutto equilibrato con grande eleganza. Questo Pinot Nero è stato invecchiato per 20 mesi in botti, segue affinamento in bottiglia per 8 mesi.



Champagne e Spumanti

Cuvée Alma  
Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

- Fruttato.
- Fresco e bilanciato.

Champagne Brut  
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

- Note fresche di albicocca, pesca con sentori erbacei.
- Vino fresco con grande persistenza e perlage fine.

Vini Bianchi

Terlaner  
Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc

- Fresco e fruttato, note speziate, miele, nocciola rendono il vino complesso.
- Vino secco, con buona complessità.

Vini Rossi

Chianti Classico  
Sangiovese

- Fruttato: ciliegia, lampone
- È ricco di aromi, complesso al palato. Tannini morbidi.

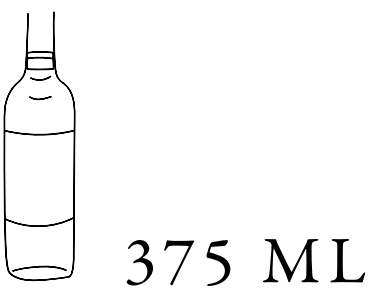
Sito Moresco  
Nebbiolo, Barbera e Merlot

- Note vegetali, frutti di bosco e speziate.
- Il vino è bilanciato. Fresco al palate grazie a tannini avvolgenti. 12 mesi di affinamento di acciaio.



Bellavista 40  
Lombardia

Delamotte 80  
Champagne



Terlan 45  
Trentino Alto Adige



Castello di Ama 45  
Toscana

Gaja 70  
Piemonte

Champagne e Spumanti



**Fuoriserie - Franciacorta**  
Chardonnay and Pinot Noir

**Cabochon** 150  
*Lombardia*

- Aromi di mandorla e frutto della passione.
- Il vino è complesso con ottima persistenza.

**Cuvée Rosé - Champagne**  
Pinot Noir

**Laurent Perrier** 240  
*Champagne*

- Frutti rossi: fragole, lamponi.
- Il vino è complesso con una buona freschezza.

**Blanc de Blancs - Champagne**  
Chardonnay

**Ruinart** 280  
*Champagne*

- Sentori di frutta esotica.
- Vino di corpo, accompagnato da grande freschezza, finale persistente.

**Giulio Ferrari Riserva del Fondatore**  
Chardonnay

**Cantine Ferrari** 470  
*Trentino Alto Adige*

Più di 10 anni sui lieviti. Tutte le uve provengono dai vigneti della Famiglia Lunelli. Le vigne si trovano sulle pendici, con esposizione Sud – Ovest, collocate fino a 600 metri di altitudine.

**La Grand Année Rosé**  
Pinot Nero and Chardonnay

**Bollinger** 690  
*Champagne*

Complessità di aromi: lamponi, fragole, ciliegie. Notes di pesca e mela cotogna completano il bouquet aromatico. Il vino è caratterizzato da una cremosa effervescenza, al palato è intenso e persistente.

# Grande Cuvée

# Pinot Nero, Chardonnay and Pinot Meunier

Krug

## Champagne

600

*Krug Grande Cuvée è nato dal sogno di un uomo, Joseph Krug, creare il miglior Champagne che si potesse produrre, ogni anno, indipendentemente dalle variazioni climatiche.*

*Krug Grande Cuvée è un assemblaggio di oltre 120 vini selezionati da più di 10 annate diverse.*

# Dom Pérignon

## Pinot Nero and Chardonnay

# Moët Chandon

*Champagne*

640

*L'assemblaggio è il fondamento dello stile Dom Pérignon, guidato da principi senza tempo che, da sempre, prevalgono sulle tecniche di produzione enologica e sulla loro evoluzione. Dom Pérignon può essere ottenuto solo da un assemblaggio di vitigni e terroir: l'obiettivo è sempre stato creare un champagne completo e complesso in continua crescita.*

# Cristal

# Chardonnay and Pinot Nero

Louis Roederer

*Champagne*

790

*La consistenza vellutata rivela aromi di frutti sostenuti da una possenza minerale da cui provengono note di frutti bianchi e di agrumi. Elaborato unicamente nelle grandi annate, Cristal invecchia in cantina per 6 anni e si riposa 8 mesi dopo la sboccatura.*

Vini Bianchi



Chablis 1<sup>er</sup> Cru  
Chardonnay

- Note di fiori bianchi e sfumature erbacee.
- Secco, fresco, buona persistenza.

Domaine J. Dauvissat  
Chablis

110

Giallo d'Arles  
Greco di Tufo

- Ricco di aromi: acacia, pesca gialla e nocciola.
- Vino di struttura, con grande bilanciamento tra le note fresche e potenza aromatica.

Quintodecimo  
Campania

120

Sancerre  
Sauvignon Blanc

- Frutti tropicali e note vegetali.
- Aromatico, fresco e complesso.

Domaine Vacheron  
Loira

140

Macon Verzè  
Chardonnay

- Vino fresco, con note agrumate con una nota dolce di vaniglia.
- Il vino affina per 15 mesi in barrique, piacevoli note minerali, con note fruttate e agrumate.

Domaine Leflaive  
Borgogna

190

Cuvée Frédéric Emile  
Riesling



- Note di agrumi con sfumature floreali.
- Secco con un lunga persistenza.

Trimbach  
Alsace

210



Coppo Riserva di Famiglia  
Chardonnay

Coppo 370  
Piemonte

-  Elegante, bilanciato tra note fruttate come banana e mango, floreali di gelsomino e miele.
-  Avvolgente, ampio, intenso, sapido.

Alteni di Brassica  
Sauvignon Blanc

Gaja 450  
Piemonte

-  Ricco ed elegante. Sentori di frutta esotica.
-  Lunga persistenza, dovuta all'affinamento in barrique.



Vini Rossi



Montepulciano d’Abruzzo  
Vigneto Sant’Eusanio

Valle Reale 120  
Abruzzo

- Note di frutta fresca e frutti rossi come ciliegia e frutti di bosco con cenni speziati con note balsamiche.
- Vino di media struttura.

Nebbiolo d’Alba "Vigna Valmaggioro"  
Nebbiolo

Bruno Giacosa 150  
Piemonte

- Note fruttate, di frutti di bosco e spezie.
- Tannini morbidi accompagnati da note fruttate e un finale speziato.

Roc d’Anglade  
Syrah Carignan e Mouvedre

Roc d’Anglade 150  
Languedoc - Roussillon

- Ribes rosso, erbe aromatiche come origano e spezie dolci.
- Intenso, con ottima persistenza e tannino equilibrato.

Pinot Nero “Trattmann” Riserva  
Pinot Noir

Girland 190  
Trentino Alto Adige

- Il vino presenta al naso aromi ricchi di frutti a polpa scura maturi e note speziate.
- Spiccata eleganza con caratteristica persistenza. Questo Pinot Nero gode di una maturazione di 20 mesi in barrique seguita da 8 mesi in bottiglia.

**San Leonardo**  
Cabernet Sauvignon, Carmenère e Merlot

San Leonardo      290  
*Trentino Alto Adige*

- *Note di frutti maturi a polpa scura, peperone, cannella e tabacco. Presenta una buona intensità e complessità.*
- *Vino rosso elegante e bilanciato con tannini fini.*

**Brunello di Montalcino “Tenuta Nuova”**  
Sangiovese

Casanova      340  
di Neri  
*Toscana*

- *Caratteristiche note balsamiche e di frutti rossi.*
- *Il vino è ricco ed intenso con lunga persistenza e tannini eleganti grazie all’affinamento di 30 mesi in legno e 18 mesi in bottiglia.*

**Sassicaia**  
Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc

Tenuta San      690  
Guido  
*Toscana*

*L'annata 1968 ha visto il debutto del Sassicaia, un vino che all'epoca si distaccava dal modo standard di produrre il vino toscano. Il vino è un taglio bordolese, affinato per 24 mesi in barrique.*

**Barbaresco**  
Nebbiolo

Gaja      790  
*Piemonte*

*Questo vino proviene da uno dei più straordinari produttori di vino che ha fatto la storia della viticoltura italiana, Angelo Gaja. Con la sua splendida eleganza e l'eccezionale equilibrio è uno dei vini italiani da degustare almeno una volta nella vita.*

## Birre

Menabrea	15
Heineken	15
Noam	16
Moretti Analcolica	15

## Succhi e soft drinks

Succhi di frutta fresca 	15
<i>arancia, pompelmo</i>	

Nettari di frutta 	10
<i>mela, mango, ananas, mirtillo, fragola</i>	

Soft drinks	10
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Gazzosa, Cedrata, Chinotto, Aranciata, Tonica, Ginger Ale, Lemonade</i>	

## Linea wellness d'autore

Immunity- Golden Shield	20
Rinforzare il sistema immunitario e fornire antiossidanti <i>arancia, carota, limone, zenzero e curcuma</i>	

Beauty-Rose Glow	20
Idratare, favorire il benessere della pelle, relax <i>mela, lampone, thè al gelsomino, limone</i>	

Detox-Green Balance	20
Drenante, depurativo, leggero <i>combucha, sedano, cetriolo, mela</i>	

## *Liquori (bottiglia da 70cl)*

### Vodka

<i>Belvedere</i>	294
<i>Grey Goose</i>	290
<i>Ketel One 100cl</i>	360
<i>Stoli Elit</i>	290

### Gin

<i>Hendrick's</i>	290
<i>Tanqueray No. Ten</i>	290
<i>Gin Mare</i>	290

### Whisky

<i>Highland Park 12 y.o.</i>	280
<i>Jack Daniel's</i>	265
<i>Michter Bourbon</i>	275

### Cognac

<i>Hennessy V.S.</i>	265
----------------------	-----

### Tequila

<i>Tequila Don Julio Anejo</i>	280
<i>Clase Azul Plata</i>	770
<i>Clase Azul Reposado</i>	1050

### Rum

<i>Zacapa 23 y.o.</i>	300
<i>Brugal 1888</i>	375



*Vegetariano/Vegano: qualora abbiate richieste dietetiche specifiche, vi invitiamo gentilmente ad informare il nostro staff, così da poter soddisfare le vostre esigenze apportando dove possibile modifiche ai piatti.*



*I nostri menu sono concepiti per esaltare ingredienti di provenienza locale, pesce da pesca sostenibile e tè e caffè selezionati da filiere etiche e responsabili, celebrando la ricchezza del territorio e la stagionalità delle materie prime attraverso pratiche ispirate alla sostenibilità.*

*In base alla disponibilità del mercato, i seguenti prodotti potrebbero essere stati congelati alla fonte o acquistati freschi e congelati direttamente nella nostra cucina: polpo, rombo, branzino, spigola, gamberi, calamari, seppie, alici, pizza, patate speziate.*

*Il pesce servito crudo o non completamente cotto è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.*

*Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze. Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione.*