@thevaleromeo

WINE &BEVERAGE

Consegna in camera: € 15 per ordine

Prezzi in €, IVA inclusa

MANDARIN ORIENTAL

MILAN

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

Vini Spumanti al Calice

125 ML

Dosage Zéro — Ca' del Bosco — 25
Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero — *Lombardia*

Aromi di mandorla e frutto della passione.

Il vino è complesso con ottima persistenza.

Champagne Blanc de Blancs — Ruinart — 40
Chardonnay — *Champagne*

Sentori di frutta esotica.

Vino di corpo, accompagnato da grande freschezza, finale persistente.

Vini Bianchi al Calice

125 ML

Chablis 1er Cru — Jean Dauvissat — 25
Chardonnay — *Chablis*

Fresco, note agrumate e erbacee.

Equilibrio tra freschezza e struttura.

È un vino semi aromatico.

Giallo d'Arles — Quintodecimo — 30
Greco di Tufo — *Campania*

Aromi di acacia, frutta secca, pesca gialla e nocciole.

Complesso, vino bilanciato con una buona struttura.

Aromi

Gusto

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

Vini Rossi al Calice

125 ML

Nebbiolo d'Alba "Vigna Valmaggiore" — Bruno Giacosa — 30
Nebbiolo
Piemonte

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

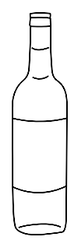
Pinot Nero "Trattmann" Riserva — Girlan — 40
Pinot Nero
Trentino Alto Adige

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.

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

Champagne e Spumanti



375 ML

Cuvée Alma
Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

Bellavista 40
Lombardia

Fruttato.

Fresco e bilanciato.

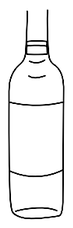
Champagne Brut
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Delamotte 80
Champagne

Note fresche di albicocca, pesca con sentori erbacei.

Vino fresco con grande persistenza e perlage fine.

Vini Bianchi



375 ML

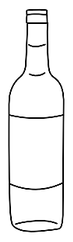
Terlaner
Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Terlan 45
Trentino Alto Adige

Fresco e fruttato, note speziate, miele, nocciola rendono il vino complesso.

Vino secco, con buona complessità.

Vini Rossi



375 ML

Chianti Classico
Sangiovese

Castello di Ama 45
Toscana

Fruttato: ciliegia, lampone

È ricco di aromi, complesso al palato. Tannini morbidi.

Sito Moresco
Nebbiolo, Barbera e Merlot

Gaja 70
Piemonte

Note vegetali, frutti di bosco e speziate.

Il vino è bilanciato. Fresco al palate grazie a tannini avvolgenti. 12 mesi di affinamento di acciaio.

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

Champagne e Spumanti

750 ML

Fuoriserie - Franciacorta — Cabochon — 150
Chardonnay and Pinot Noir — *Lombardia*

Aromi di mandorla e frutto della passione.

Il vino è complesso con ottima persistenza.

Cuvée Rosé - Champagne — Laurent Perrier — 240
Pinot Noir — *Champagne*

Frutti rossi: fragole, lamponi.

Il vino è complesso con una buona freschezza.

Blanc de Blancs - Champagne — Ruinart — 280
Chardonnay — *Champagne*

Sentori di frutta esotica.

Vino di corpo, accompagnato da grande freschezza, finale persistente.

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore — Cantine Ferrari — 470
Chardonnay — *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 — Bollinger — 690
Pinot Nero and Chardonnay — *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.

NOME E UVAGGIO	PRODUTTORE E REGIONE	
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'obbiettivo 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.

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

Vini Bianchi

750 ML

Chablis 1er 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.

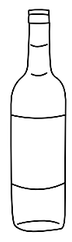
Trimbach
Alsace
210

NOME E UVAGGIO	PRODUTTORE E REGIONE	
Coppo Riserva di Famiglia Chardonnay *Elegante, bilanciato tra note fruttate come banana e mango, floreali di gelsomino e miele.* *Avvolgente, ampio, intenso, sapido.*	Coppo *Piemonte*	370
Alteni di Brassica Sauvignon Blanc *Ricco ed elegante. Sentori di frutta esotica.* *Lunga persistenza, dovuta all'affinamento in barrique.*	Gaja *Piemonte*	450

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

Vini Rossi



750 ML

Montepulciano d'Abruzzo — Valle Reale — 120
Vigneto Sant'Eusanio — *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 Valmaggiore" — Bruno Giacosa — 150
Nebbiolo — *Piemonte*

Note fruttate, di frutti di bosco e spezie.

Tannini morbidi accompagnati da note fruttate e un finale speziato.

Roc d'Anglade — Roc d'Anglade — 150
Syrah Carignan e Mouvedre — *Languedoc - Roussillon*

Ribes rosso, erbe aromatiche come origano e spezie dolci.

Intenso, con ottima persistenza e tannino equilibrato.

Pinot Nero "Trattmann" Riserva — Girlan — 190
Pinot Noir — *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.

NOME E UVAGGIO	PRODUTTORE E REGIONE	
San Leonardo Cabernet Sauvignon, Carmenère e Merlot *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.*	San Leonardo *Trentino Alto Adige*	290
Brunello di Montalcino "Tenuta Nuova" Sangiovese *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.*	Casanova di Neri *Toscana*	340
Sassicaia Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc *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.*	Tenuta San Guido *Toscana*	690
Barbaresco Nebbiolo *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.*	Gaja *Piemonte*	790

Birre

Menabrea	16
Heineken	15
Noam	16
Moretti Analcolica	15

Succhi e soft drinks

Succhi di frutta fresca *arancia, pompelmo*	15
Nettari di frutta *mela, mango, ananas, mirtillo, fragola*	10
Soft drinks *Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Gazzosa, Cedrata, Chinotto, Aranciata, Tonica, Ginger Ale, Lemonade*	10
Succo frizzante di uva bianca da pinot nero (375ml) Alain Milliat	25

Linea wellness d'autore

Immunity- Golden Shield Rinforzare il sistema immunitario e fornire antiossidanti *arancia, carota, limone, zenzero e curcuma*	20
Beauty-Rose Glow Idratare, favorire il benessere della pelle, relax *mela, lampone, thè al gelsomino, limone*	20
Detox-Green Balance Drenante, depurativo, leggero *combucha, sedano, cetriolo, mela*	20

Liquori (bottiglia da 70cl)

Vodka	
Belvedere	294
Grey Goose	290
Ketel One 100cl	360
Stoli Elit	290
Gin	
Hendrick's	290
Tanqueray No. Ten	290
Gin Mare	290
Whisky	
Highland Park 12 y.o.	280
Jack Daniel's	265
Michter Bourbon	420
Cognac	
Hennessy V.S.	265
Tequila	
Tequila Don Julio Anejo	280
Clase Azul Plata	840
Clase Azul Reposado	1260
Rum	
Zacapa 23 y.o.	300
Brugal 1888	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.