



@thevaleromeo

# WINE & BEVERAGE

Consegna in camera: € 10 per ordine

Prezzi in €, IVA inclusa



MANDARIN ORIENTAL  
MILAN

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

## 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

• Scenti 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

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

# Vini Rossi al Calice



**Nebbiolo d'Alba "Vigna Valmaggiore"**

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

Girlan

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.*

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

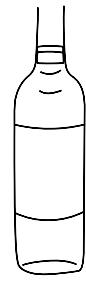
80

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

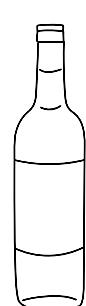
45

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 palato grazie a tannini avvolgenti. 12 mesi di affinamento di acciaio.

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

## Champagne e Spumanti



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

• Scenti 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 effervesienza, al palato è intenso e persistente.

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

### **Grande Cuvée**

Pinot Nero, Chardonnay and Pinot Meunier

Krug

600

*Champagne*

*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

640

*Champagne*

*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

790

*Champagne*

*La consistenza vellutata rivela aromi di frutti sostenuti  
da una possonza 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



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

Chardonnay

Domaine J. 110

Dauvissat

*Chablis*

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

### Giallo d'Arles

Greco di Tufo

Quintodecimo 120

*Campania*

- Ricco di aromi: acacia, pesca gialla e nocciola.

- ◆ Vino di struttura, con grande bilanciamento tra le note fresche e potenza aromatiche.

### Sancerre

Sauvignon Blanc

Domaine 140

Vacheron

*Loira*

- Frutti tropicali e note vegetali.

- ◆ Aromatico, fresco e complesso.

### Macon Verzè

Chardonnay

Domaine 190

Leflaine

*Borgogna*

- 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.

### Cuvée Frédéric Emile

Riesling

Trimbach 210

*Alsace*

- Note di agrumi con sfumature floreali.

- ◆ Secco con un lunga persistenza.

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

**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.*

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

Vini Rossi



750 ML

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 Valmaggiore"

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

Girlan

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.

NOME E UVAGGIO

PRODUTTORE E REGIONE

### 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.

BEVANDE

## Birre

Menabrea	15
Heineken	15
Noam	16
Moretti Analcolica	15

## Succhi e soft drinks

Succhi di frutta fresca <i>arancia, pompelmo</i>	15
Nettari di frutta <i>mela, mango, ananas, mirtillo, fragola</i>	10
Soft drinks <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Gazzosa, Cedrata, Chinotto, Aranciata, Tonica, Ginger Ale, Lemonade</i>	10

## Linea wellness d'autore

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

## BEVANDE

*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.*