



@thevaleromeo

ALL DAY

Dalle 11.00 alle 23.00

Consegna in camera: € 10 per ordine
Prezzi in €, IVA inclusa



TUTTO IL GIORNO

Rossini Caviale

Rossini Black Label 390
125 gr

Oscietra Selection Large 520
125 gr

Il caviale verrà servito con: blinis, bianco d'uovo, rosso d'uovo, capperi, prezzemolo, panna acida e scalogno

Sandwich

Club Sandwich 38
triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova sode, lattuga e petto di pollo.
Servito con patatine fritte

Club Sandwich vegetariano  35
triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese all'olio d'oliva, pomodoro, lattuga, avocado, zucchine e melanzane alla griglia.
Servito con patatine fritte

Focaccia pugliese 35
con prosciutto crudo di Parma e burrata

Pizza Margherita 20
mozzarella, pomodoro e basilico

 *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.*

Insalate

Cous Cous  37
con verdure e gamberi

Cesare con pollo 31
cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni, parmesano e pollo

Insalata Nizzarda 35
con acciughe, patate, tonno, olive, pomodorini, uova e fagiolini

Antipasti

Polpo 33
alla griglia con purè di patate e pistacchi

Caprese 28
mozzarella di bufala con carpaccio di pomodori misti al limone

Involtini primavera di verdure  30

Selezione di Dim Sum  30
al vapore con salsa di soia

Uovo croccante  30
con castagne e cavolo nero

Primi piatti

Minestrone di verdure di stagione <i>con pesto di basilico</i>	31
Cavolfiore mandorle e yuzu	31
Risotto <i>alla milanese</i>	32
Tagliolini <i>al pomodoro e basilico</i>	30
Spaghetti alle vongole	40
Fettuccine alla bolognese	35
Primo Daily	prezzo del mercato

TUTTO IL GIORNO

Secondi

Branzino alla mediterranea <i>con patate, olive taggiasche, capperi e pomodorini</i>	49
Rombo <i>con spinaci e salsa al limone</i>	49
Controfiletto di manzo <i>con millefoglie di patate e sedano rapa</i>	49
Cotoletta bassa di vitello alla Milanese <i>con rucola e pomodorini</i>	49
Hamburger di manzo <i>200g di carne Fassona con pane ai semi di sesamo, blu di pecora e senape. Servito con patate speziate</i>	42
Secondo Daily	prezzo del mercato

TUTTO IL GIORNO

Menu orientale

Baozi al vapore	30
Involtini primavera di verdure 	30
Pollo congee <i>riso Thai, pollo, zenzero e cipollotto</i>	27
Vermicelli alla soia <i>con uova, pollo e verdure</i>	29
Zuppa wonton noodle	31
Selezione Dim Sum 	30
<i>al vapore con salsa soia</i>	
Branzino al vapore <i>con cipollotti, zenzero e salsa di soia</i>	45

Formaggi

Assortimento di formaggi	
<i>3 pezzi</i>	25
<i>5 pezzi</i>	40

Dessert

Tartelletta alla frutta <i>pasta frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticciata e frutta fresca</i>	16
Tiramisù* <i>pan di spagna savoiardo bagnato al caffè e crema al mascarpone</i>	16
Trama* <i>mousse al cioccolato, banana, riso croccante e pan di spagna al cioccolato</i>	16
Oriental* <i>Chantilly al mango e passion fruit, cremoso di vaniglia e fava tonka, pan di spagna alla nocciola e streusel al sesamo</i>	16
I gelati e sorbetti	12
Frutta fresca di stagione	16

* disponibile variante senza glutine

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.