@thevaleromeo

ALL DAY

Dalle 11.00 alle 23.00

Consegna in camera: € 15 per ordine

Prezzi in €, IVA inclusa

MANDARIN ORIENTAL

MILAN

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 40
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 38
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 30
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 35
cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni, parmigiano 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 30
mozzarella di bufala con carpaccio di pomodori misti al limone

Involtini primavera di verdure 30

Selezione di Dim Sum 33
al vapore con salsa di soia

Uovo croccante 30
con castagne e cavolo nero

TUTTO IL GIORNO

Primi piatti

Minestrone di verdure di stagione 32
con pesto di basilico

Cavolfiore mandorle e yuzu 33

Risotto 35
alla milanese

Tagliolini 33
al pomodoro e basilico

Spaghetti alle vongole 45

Fettuccine alla bolognese 35

Primo Daily prezzo del mercato

Secondi

Branzino alla mediterranea 49
con patate, olive taggiasche, capperi e pomodorini

Rombo 49
spinaci e salsa al limone

Controfiletto di manzo 49
con millefoglie di patate e sedano rapa

Cotoletta di vitello alla Milanese 49
accompagnata da rucola e pomodorini

Hamburger di manzo 48
200g di carne Fassona con pane ai semi di sesamo,
blu di pecora e senape. Servito con patate speziate

Secondo Daily prezzo del mercato

Menu orientale

Baozi al vapore 30

Involtini primavera di verdure 30

Pollo congee 30
riso Thai, pollo, zenzero e cipollotto

Vermicelli alla soia 35
con uova, pollo e verdure

Zuppa wonton noodle 35

Selezione Dim Sum 33
al vapore con salsa soia

Branzino al vapore 45
con cipollotti, zenzero e salsa di soia

Formaggi

Assortimento di formaggi
3 pezzi 25
5 pezzi 40

Dessert

Tartelletta alla frutta 16
pasta frolla con frangipane alle mandorle,
crema pasticcera e frutta fresca

Tiramisù* 16
pan di spagna savoiardo bagnato al caffè
e crema al mascarpone

Trama* 16
mousse al cioccolato, banana, riso croccante
e pan di spagna al cioccolato

Oriental* 16
Chantilly al mango e passion fruit,
cremoso di vaniglia e fava tonka, pan di spagna
alla nocciola e streusel al sesamo

I gelati e sorbetti 14

Frutta fresca di stagione 18

** 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.