



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

CADORIN

Ristorante Bistrot & Lounge Bar

CARTA DEI VINI

WINE LIST

&

LISTA DELLE BEVANDE

BEVERAGE LIST

ATTENZIONE, POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI
ATTENTION, BEVERAGES MAY CONTAIN ALLERGENS


MILLENNIUM
HOTELS AND RESORTS
More than Meets the Eye

L.V.X.SM

Preferred
HOTELS & RESORTS

Via Vittorio Veneto, 70 - 00187 Roma



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

VINI AL BICCHIERE WINES BY GLASS



VINI BIANCHI - WHITE WINES

"Livon" Friuli Venezia Giulia € 12
(Pinot grigio, 12,5% vol. DOC)

"Libaio" Ruffino" Toscana € 10

VINI ROSSI - RED WINES

"Chianti Classico Aiola Toscana" € 10
(Sangiovese, colorino, merlot 13% vol. DOCG)

"Livon" Friuli Venezia Giulia € 10

VINI ROSATI- ROSE' WINES

Pojer e Sandri Vin dei Molini Trentino Alto Adige € 14
(Rotberger, 12,5% vol. IGT)



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

VINI DA DESSERT - SWEET WINES

Moscato d'Asti Biancospino La Spighetta 75cl Piemonte (Moscato bianco, 5% vol. DOCG)	€ 12
Maculan "Torcolato" Veneto (Vespaïola, 14% vol. DOC)	€ 14
Vin Santo "Dulcis" Lungarotti Toscana (Trebiano e altre varietà, 16% vol. DOC)	€ 12

BOLLICINE - SPARKLING WINES

Champagne Bollinger Brut Special Cuvèe Francia (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, 12% vol. AOC)	€ 140
Champagne Dom Perignon Brut Vintage Francia (Pinot Noir, Chardonnay, 12,5% vol. AOC)	€ 300
Champagne Louis Roderer Brut Cristal Francia (Pinot Noir Chardonnay, 12,5% vol. AOC)	€ 350
Champagne Rosè Ruinart Brut Francia (Pinot Noir, Chardonnay, 12,5% vol. AOC)	€ 130
"Veuve Cliquot" Ponsardin Francia (Brut 12% vol)	€ 100
"Veuve Cliquot Rosè" Ponsardin Francia (Brut 12,5% vol.)	€ 120
"Gemin" Valdobbiadene Italia (Brut 12% vol. DOCG)	€ 35
"Antica Fratta" Franciacorta Cuvèe Real Italia (Brut 13% vol. DOCG)	€ 50



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

VINI BIANCHI - WHITE WINES

"Poggio della Costa" Sergio Mottura Lazio (<i>Grechetto, 14% vol. IGT</i>)	€ 40
"Luna Mater" Fontana Candida Lazio (<i>Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio e Trebbiano 14,5% vol. DOCG</i>)	€ 47
"Livon" Friuli Venezia Giulia (<i>Pinot grigio, 12,5% vol. DOC</i>)	€ 38
"Libaio" Ruffino" Toscana	€ 35
"Vintage Tunina" Jermann Friuli Venezia Giulia (<i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit 13,5% vol. IGT</i>)	€ 82
"Vieris" Vie de Romans Friuli Venezia Giulia (<i>Friulano, 14% vol. DOC</i>)	€ 74
"Zuc di Volpe" Volpe Pasini Friuli Venezia Giulia (<i>Ribolla Gialla, 12% vol. DOC</i>)	€ 50
"Sanct Valentin" Sudtirolo San Michele Appiano Alto Adige (<i>Chardonnay, 14% vol. DOC</i>)	€ 56
"Sanct Valentin" Sudtirolo San Michele Appiano Alto Adige (<i>Pinot Grigio, 14% vol. DOC</i>)	€ 60
"Schulthausen" San Michele Appiano Alto Adige (<i>Pinot Bianco, 14% vol. DOC</i>)	€ 44
"Abbazia di Novacella" Trentino Alto Adige (<i>Gewurzstraminer, 14% vol. DOC</i>)	€ 45
Riesling H.Lun Trentino Alto Adige (<i>Riesling, 13% vol. DOC</i>)	€ 40



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

"Vigna Cicogna" Greco di Tufo Campania (Greco, 13,5% vol. DOCG)	€ 48
Antonucci Santa Barbara Castello di Jesi March (Verdicchio, 13,5% vol. DOCG)	€ 48
Planeta Sicilia (Chardonnay, 14% vol. IGT)	€ 62
"Canayli" Gallura Superiore Sardegna (Vermentino, 13% vol. DOCG)	€ 38



VINI ROSATI - ROSÈ WINES

Pojer e Sandri Vin dei Molini Trentino Alto Adige (Rotberger, 12,5% vol. IGT)	€ 40
"Scalabrone" Bolgheri Guado al Tasso Toscana (Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz 12,5% vol. DOC)	€ 44



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

VINI ROSSI - RED WINES

"Baccarossa" Poggio delle Volpi Lazio (Nero Buono, 13,5% vol. IGT)	€ 42
Ripasso Valpolicella Superiore Cesari Bosan Veneto (Corvina, Rondinella, 14% vol. DOC)	€ 64
Amarone Costasera Masi Veneto (Corvina, Rondinella, Molinara 15% vol. DOCG)	€ 95
"San Leonardo" Tenuta di San Leonardo Trentino (Cabernet Sauvignon, Carmene, Merlot, 13% vol IGT)	€ 110
"Lis Neris" Friuli Venezia Giulia (Cabernet Sauvignon, 12,5% vol. IGT)	€ 44
Livon Friuli Venezia Giulia (Merlot, 12,5% vol. DOC)	€ 38
Meczan Pinot Nero Riserva Hofstatter Trentino Alto Adige (Pinot Nero, 13% vol. DOC)	€ 45
Nebbiolo d'Alba Prunotto Occhetti Piemonte (Nebbiolo, 13,5% vol. DOC)	€ 50
Barolo Pio Cesare Piemonte (Nebbiolo, 14% vol. DOCG)	€ 110
"Camp du Rouss" Fausto Coppo Piemonte (Barbera, 14% vol. DOCG)	€ 40
"Asij" Barbaresco Ceretto Piemonte (Nebbiolo, 14% vol. DOCG)	€ 95
Chianti Classico Aiola Toscana (Sangiovese, Colorino, Merlot, 13% vol. DOCG)	€ 35



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Chianti Classico Querciabella Toscana (Sangiovese, 13,5% vol. DOCG)	€ 68
Brunello di Montalcino Poggio le Mura Banfi Toscana (Sangiovese grosso, 14,5% vol. DOCG)	€ 100
Brunello di Montalcino Riserva Frescobaldi Toscana (Sangiovese grosso, 14,5% vol. DOCG)	€ 150
Nobile di Montepulciano Lodola Ruffino Toscana (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon 13% vol. DOCG)	€ 42
"Terre Brune" Santadi Sardegna (Carignano, 14,5% vol. DOC)	€ 88
"Taurasi" Pago dei Fusi Terradora Campania (Aglianico, 13,5% vol. DOCG)	€ 60



VINI DOLCI - SWEET WINES

Moscato d'Asti Biancospino La Spighetta 75cl Piemonte (Moscato bianco, 5% vol. DOCG)	€ 38
Maculan "Torcolato" Veneto (Vespaioia, 14% vol. DOC)	€ 60
Vin Santo "Dulcis" Lungarotti Toscana (Trebiano e altre varietà, 16% vol. DOC)	€ 30



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

LISTA DELLE BEVANDE
BEVERAGE LIST

COCKTAILS, ALCOLICI, ANALCOLICI E CAFFETTERIA
COCKTAILS, ALCOHOL, SOFT DRINKS AND CAFFETTERIA



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

SPARKLING COCKTAILS

€ 14

Mimosa

Succo d'arancia (Orange juice), Prosecco

Bellini

Succo di pesca (Peach juice), Prosecco

Spritz

Aperol, Soda, Prosecco

CLASSIC COCKTAILS

€ 16

Americano

Campari, Vermouth rosso (Red)

Negroni

Campari, Vermouth rosso (Red), Gin

Bloody Mary

Succo di pomodoro, (Tomato juice), Vodka, Succo di limone, (Lemon juice), salsa Worcester, Tabasco

Tom Collins

*Gin, zucchero di canna liquido (liquid cane sugar), Succo di limone (Lemon Juice)
Soda (Soda water)*



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

AFTER DINNER COCKTAILS

€18

Manatthan

Rye whisky, Vermouth rosso (Red), Angostura

Black Russian

Vodka, Kahlúa

Old Fashioned

Zolletta di zucchero (sugar tab), Bourbon, Soda (Soda water), Angostura

Boulevardier

Campari, Vermouth rosso (Red), Bourbon

TROPICAL COCKTAILS

€ 16

Daiquiri

Rhum bianco (White), Succo di lime fresco (Fresh lime juice), zucchero liquido di canna (liquid cane sugar)

Cuba Libre

Lime, Rhum, Coca-Cola

Margarita

Triple sec, Tequila, Succo di limone (Lemon juice)



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

COCKTAILS ANALCOLICI (NO ALCOHOL)

€ 12

Virgin Seabreeze

Succo di pompelmo (Grapefruit juice), Succo di mirtillo (Cramberry juice)

Coconut Blend

Succo ai frutti rossi (Berries juice), Polpa di fragola (Strawberry pulp), Sciroppo al cocco (Coconut syrup)

Virgin Mary

Succo di pomodoro (Tomato juice), Salsa Worcester, Succo di limone (Lemon juice) Tabasco

RHUM

El Dorado 12 años

€ 15

Santa Teresa 1796

€ 15

Zacapa 23

€ 17

J. Bally 7 Piramide

€ 17

Havana Club 7 años

€ 12

Bacardi Carta Blanca

€ 10

VODKA

Grey Goose

€ 15

Absolut

€ 10

Stolichnaya

€ 10

Belvedere

€ 14

Ketel One

€ 14

Mixer

€ 4



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

GIN

Tanqueray	€10
Tanqueray Ten	€15
Bombay Sapphire	€14
Beefeater	€10
Hendrick's	€15

TEQUILA SILVER

Olmecca Tequila Bianca	€13
Patròn Silver 1796	€15

COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY

Remy Martin V.S.O.P	€16
Hennessy V.S.O.P.	€10
<i>Courvasier</i>	€16
Dartigalongue Bas Armagnac	€16
Gran Duque D'Alba Brandy	€16
Gran Marnier Cordon Rouge	€16

WHISKY

Knob Creek	€14
Maker's Mark	€10
Jack Daniel's	€10
Bulleit Rye	€14
Bushmills	€10
Johnnie Walker Red Label	€10
Johnnie Walker Black Label	€14
J&B	€10
Jameson	€10



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

SINGLE MALT

Ardbeg 10y	€18
Talisker Skye	€15
Lagavulin 16y	€16
Laphroaig 10y	€18
Caol Ila 12y	€18
Oban 14y	€16
Glenlivet 18y	€17
Highland Park 12y	€18

GRAPPE E AMARI

Grappa Tre Soli Tre	€14
Grappa Moscato	€10
Ratafia	€10
Grappa bianca secca	€10
Limoncello	€10
Montenegro	€10
Baileys	€10
Amaro del Capo	€10
Amaretto Disaronno	€10
Jägermeister	€10
Maraschino	€10
Lucano	€10
Cointreau	€10
Drambuie	€10



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

BIRRE - BEERS

€ 8

Nastro Azzurro 33cl

Heineken spina 33cl

BIBITE ANALCOLICHE - SOFT DRINKS

Coca-Cola	€ 7
Coca Zero	€ 7
Sprite	€ 7
Fanta	€ 7
Succhi (Juices)	€ 7
Spremuta d'arancia (Orange Juice)	€ 8
Fever Tree Tonic	€ 7
Fever Tree Ginger Ale	€ 7
Schweppes Lemon	€ 7
The freddo limone (Lemon iced tea) / Pesca (Peach)	€ 7
Red Bull	€ 7
Crodino	€ 7

CAFFETTERIA - CAFÈ

Caffè	€ 4
Caffè decaffeinato (Decaffeinated), Orzo (Barley), Ginseng	€ 6
Cappuccino	€ 6
Caffè latte / Latte machiato (Milk and Coffee - "Latte")	€ 6
Caffè Americano (American Coffee)	€ 5
Selezione di The (Tea selection)	€ 6
Selezione di Tisane (Herbal Teas selection)	€ 6
Cioccolata calda (Hot Chocolate)	€ 8
Latte caldo / Freddo (Cold/Hot Milk)	€ 5
Caffè freddo (Cold Coffee)	€ 7



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Attenzione!

(UE) n. 1169 del 25 ottobre 2011.

In caso di allergia non esitate ad informare il nostro personale che vi aiuterà nella scelta delle pietanze più indicate.

"Gentile Ospite, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo lieti di consigliarLa nel migliore dei modi. Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione incrociata, tuttavia le operazioni di manipolazione/preparazione/somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione diaree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari ed altri prodotti alimentari contenenti allergeni".

Warning!

(EU) of 25 October 2011 n. 1169

In case of allergy do not hesitate to inform our Restaurant Manager who will help you in your choice.

"Dear Guest, if you have allergies/food intolerances do not hesitate to ask our staff on food and drinks. We will be glad to advise you in the best way. HACCP procedures take into account the risk of cross contamination, however where operations of handlings/preparation/administration of food and drinks are taken may result areas where contacts between food and other products containing allergens cannot be excluded".

ALLERGENI - ALLERGENS

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Glutine - <i>Gluten</i> | 8. Frutta a guscio - <i>Nuts</i> |
| 2. Crostacei - <i>Shellfish</i> | 9. Sedano - <i>Celery</i> |
| 3. Uova - <i>Eggs</i> | 10. Senape - <i>Mustard</i> |
| 4. Pesce - <i>Fish</i> | 11. Sesamo - <i>Sesam</i> |
| 5. Arachidi - <i>Peanuts</i> | 12. Solfiti - <i>Sulfites</i> |
| 6. Soia - <i>Soy</i> | 13. Lupini - <i>Lupins</i> |
| 7. Latticini - <i>Dairy product</i> | 14. Molluschi - <i>Mollusc</i> |