



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

CADORIN

Ristorante Bistrot & Lounge Bar

Carta dei vini

Wine list

&

Lista delle Bevande

Beverage list

Cocktails, alcolici, analcolici e caffetteria

Cocktails, alcohol, Soft drink and cafeteria

Attenzione, possibile presenza di allergeni

Attention, beverages may contain allergens



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Carta dei vini

Wine list



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Vini al bicchiere

Wines by glass

Bollicine – Sparkling wines

Champagne Billecart Salmon Brut R�serve <i>Francia</i> (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 12% vol. AOC)	16�
Prosecco de Faveri Valdobbiadene, Extra dry <i>Veneto</i> (Glera, 11% vol. DOCG)	10�

Vini bianchi – White wines

Libaio Ruffino 2016 <i>Toscana</i> (Chardonnay, 13% vol. IGT)	10�
Abbazia di Novacella 2016 <i>Alto Adige</i> (Gewustraminer, 14% vol. DOC)	12�
Livon 2016 <i>Friuli Venezia Giulia</i> (Pinot grigio, 12.5 % vol. DOC)	12�
Isidoro Polencic Collio 2016 <i>Friuli Venezia Giulia</i> (Sauvignon, 13% vol. DOC)	12�



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Vini Rossi – Red wines

Chianti Classico Aiola 2014 *Toscana* 10€
(Sangiovese, colorino, merlot 13% vol. DOCG)

Lis Neris 2015 Friuli Venezia Giulia 12€
(Cabernet sauvignon, 12.5 vol. IGT)

Livon 2014 Friuli Venezia Giulia 12€
(Merlot, 12.5% vol. DOC)

Meczan Pinot Nero Riserva Hosfatter *Alto Adige* 14€
(Pinot Nero, 12.5% vol. DOC)

Vini Rosati – Rosè wines

Pojer e Sandri Vin dei Molini 2016 *Trentino* 14€
(Rotberger, 12.5% vol. IGT)

Vini da dessert – Sweet wines

Moscato d' Asti Biancospino LA Spighetta 2016 *Piemonte* 12€
(Moscato bianco, 5% vol. DOCG)

Vin santo "Dulcis" Lugarotti 2015 *Toscana* 12€
(Trebiano e altre varietà, 16% vol. DOC)

Maculan "Torcolato" *Veneto* 14€
(Vespaiola, 14% vol. DOC)



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Bollicine

Sparkling wines

Champagne Billecart Salmon Brut R�serve <i>Francia</i> (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 12% vol. AOC)	100�
Champagne Bollinger Brut Special Cuv�e <i>Francia</i> (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, 12% vol. AOC)	140�
Champagne Dom Perignon Brut Vintage 2006 <i>Francia</i> (Pinot Noir, Chardonnay, 12,5 %vol. AOC)	300�
Champagne Louis Roderer Brut Cristal 2009 <i>Francia</i> (Pinot Noir, Chardonnay, 12% vol.AOC)	350�
Champagne Ros� Ruinart Brut <i>Francia</i> (Pinot Noir, Chardonnay, 12,5% vol. AOC)	130�
Contadi Castaldi Franciacorta, Brut <i>Lombardia</i> (Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, 12,5% vol. DOCG)	48�
Prosecco De Faveri Valdobbiadene, Extra Dry <i>Veneto</i> (Glera, 11% vol. DOCG)	30�
Canevel Valdobbiadene Superiore Cartizze Dry <i>Veneto</i> (Glera, 11% vol. DOCG)	45�



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Vini bianchi

White wines

“Poggio della Costa” Sergio Mottura 2017 <i>Lazio</i> (<i>Grechetto, 14% vol IGT</i>)	38€
“Luna Mater” Fontana Candida 2015 <i>Lazio</i> (<i>Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio e Trebbiano 14,5% vol DOCG</i>)	45€
“Donna Paola” Colle Picchioni 2016 <i>Lazio</i> (<i>Malvasia, Trebbiano, Semillon 12% vol. IGT</i>)	32€
Livon 2016 <i>Friuli Venezia Giulia</i> (<i>Pinot grigio, 12.5 % vol. DOC</i>)	36€
Isidoro Polencic Collio 2016 <i>Friuli Venezia Giulia</i> (<i>Sauvignon, 13% vol. DOC</i>)	36€
“Vintage Tunina” Jermann 2015 <i>Friuli Venezi Giulia</i> (<i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit 13.5% vol IGT</i>)	80€
“Ronco delle Mele” Venica Collio 2016 <i>Friuli</i> (<i>Sauvignon, 12,5% vol DOC</i>)	70€
“Vieris” Vie di Romans 2016 <i>Friuli</i> (<i>Sauvignon, 14,5% vol DOC</i>)	60€
“No Name” Le Vigne di Zamo 2016 <i>Friuli</i> (<i>Friulano, 14% vol DOC</i>)	50€



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

“Zuc Di Volpe” Volpe Pasini 2016 <i>Friuli</i> (<i>Ribolla Gialla, 12% vol DOC</i>)	50€
“Sanct Valentin” Sudtirool San Michele Appiano 2016 <i>Alto Adige</i> (<i>Chardonnay, 14% vol DOC</i>)	45€
“Sanct Valentin” Sudtirool San Michele Appiano 2016 <i>Alto Adige</i> (<i>Pinot Grigio, 14% vol DOC</i>)	58€
“Schulthausen” San Michele Appiano 2017 <i>Alto Adige</i> (<i>Pinot Bianco, 14% vol DOC</i>)	35€
Abbazia di Novacella 2016 <i>Alto Adige</i> (<i>Gewurzstraminer, 14%vol., DOC</i>)	38€
Riesling H.Lun 2017 <i>Alto Adige</i> (<i>Riesling, 13%vol.doc</i>)	30€
“La Scolca” etichetta nera 2017 <i>Piemonte</i> (<i>Gavi, 12% vol DOCG</i>)	35€
Batasiolo Roero Arneis 2017 <i>Piemonte</i> (<i>Arneis, 13% vol DOCG</i>)	30€
“I Frati” Ca’ De Frati 2016 <i>Lombardia</i> (<i>Turbiana, 13% vol. DOC</i>)	34€
Libaio Ruffino 2016 <i>Toscana</i> (<i>Chardonnay, 13% vol. IGT</i>)	30€



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

“Vigna Cicogna” Greco di Tufo 2017 <i>Campania</i> (<i>Greco, 13,5% vol DOCG</i>)	45€
Antonucci Santa Barbara Castello di Jesi 2016 <i>Marche</i> (<i>Verdicchio, 13,5% vol DOCG</i>)	45€
“Cervaro della Sala” Antinori 2016 <i>Umbria</i> (<i>Chardonnay, Grechetto 12,5% vol. IGT</i>)	78€
Planeta 2016 <i>Sicilia</i> (<i>Chardonnay, 14% vol IGT</i>)	50€
“Nozze d’oro” Tasca D’Almerita 2016 <i>Sicilia</i> (<i>Inzola, Sauvignon 13% vol DOC</i>)	45€
“Canayli” Gallura Superiore 2016 <i>Sardegna</i> (<i>Vermentino, 13% vol. DOCG</i>)	30€

Vini Rosati

Rose wines

Pojer e Sandri Vin dei Molini 2016 <i>Trentino</i> (<i>Rotberger, 12.5% vol. IGT</i>)	40€
“Scalabrone” Bolgheri Guado al Tasso 2017 <i>Toscana</i> (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz 12,5% vol DOC</i>)	42€



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Vini Rossi

Red wines

“Hernicus” Cesanese del Piglio Superiore Coletti 2013 <i>Lazio</i> (Cesanese, 13,5% vol DOCG)	35€
"Baccarossa" poggio delle volpi 2016 lazio (Nero buono, 13.5% vol. Igt)	36€
Ripasso Valpolicella Superiore Cesari Bosan 2013 <i>Veneto</i> (Corvina, Rondinella, 14% vol DOC)	55€
Valpolicella Allegrini 2017 <i>Veneto</i> (Corvina veronese, Rondinella, 13% vol DOC)	30€
“Brentino” Maculan 2015 <i>Veneto</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot 13,5% vol DOC)	35€
Amarone Costasera Masi 2012 <i>Veneto</i> (Corvina, Rondinella, Molinara, 15%vol DOCG)	95€
“50 anni” Le Vigne di Zamo 2013 <i>Friuli Venezia Giulia</i> (Merlot, 13,5% vol DOC)	55€
Schioppettino Ronchi di Cialla 2011 <i>Colli orientali del Friuli</i> (Schioppettino, 12,5% vol DOC)	80€
“San Leonardo” Tenuta di San Leonardo 2013 <i>Trentino</i> (Cabernet Sauvignon, Carmene, Merlot, 13% vol IGT)	110€



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Lis Neris 2015 <i>Friuli Venezia Giulia</i> (Cabernet sauvignon, 12.5 vol. IGT)	39€
Livon 2014 <i>Friuli Venezia Giulia</i> (Merlot, 12.5% vol. DOC)	30€
Meczan Pinot Nero Riserva Hofstatter 2016 <i>Alto Adige</i> (Pinot Nero, 13% vol. DOC)	40€
Nebbiolo d'Alba Prunotto Occhetti 2014 <i>Piemonte</i> (Nebbiolo 13,5% vol. DOC)	46€
Barolo Pio Cesare 2013 <i>Piemonte</i> (Nebbiolo, 14% vol, DOCG)	110€
“Camp du Rouss” Fausto Coppo 2015 <i>Piemonte</i> (Barbera, 14%vol DOCG)	36€
“Bussia” Barolo Aldo Conterno 2013 <i>Piemonte</i> (Nebbiolo, 14% vol DOCG)	120€
“Asij” Barbaresco Ceretto 2015 <i>Piemonte</i> (Nebbiolo, 14% vol DOCG)	95€
“Avvoltore” Moris 2014 <i>Toscana</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Shiraz 14% vol IGT)	65€
Chianti Classico Aiola 2014 <i>Toscana</i> (Sangiovese, Colorino, Merlot, 13%vol, DOCG)	30€



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Chianti Classico Berardenga Felsina 2015 <i>Toscana</i> (<i>Sangiovese, 13% vol, DOCG</i>)	45€
Chianti Classico Querciabella 2013 <i>Toscana</i> (<i>Sangiovese, 13,5%vol, DOCG</i>)	68€
Rosso di Montalcino Castello Banfi 2015 <i>Toscana</i> (<i>Sangiovese, 13,5% vol DOC</i>)	40€
“Bolgheri Le Volte” Ornellaia 2015 <i>Toscana</i> (<i>Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, 14% vol, IGT</i>)	50€
Bolgheri Sassicaia Incisa della Rocchetta 2014 <i>Toscana</i> (<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, 13,5% vol DOC</i>)	300€
“Flaccianello” delle Pieve Fontodi 2013 <i>Toscana</i> (<i>Sangiovese, 14,5% vol. IGT</i>)	130€
Brunello di Montalcino Poggio le Mura Banfi 2012 <i>Toscana</i> (<i>Sangiovese grosso, 14,5% vol DOCG</i>)	100€
Brunello di Montalcino riserva Frescobaldi 2012 <i>Toscana</i> (<i>Sangiovese grosso, 14,5% vol DOCG</i>)	150€
Nobile di Montepulciano Lodola Ruffino 2014 <i>Toscana</i> (<i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon 13% vol, DOCG</i>)	38€
Bolgheri Rosso 2016 Grattamacco <i>Toscana</i> (<i>Bolgheri blend, 14,5% vol. doc</i>)	30€



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

“Terre Brune” Santadi 2013 <i>Sardegna</i> (<i>Carignano, 14,5% vol, DOC</i>)	88€
“Donna Luna” De Concilis 2014 <i>Campania</i> (<i>Aglianico, Primitivo 13,5% vol. IGT</i>)	38€
“Incanto” Marramiero 2014 <i>Abruzzo</i> (<i>Montepulciano, 14% vol. DOC</i>)	30€
“Taurasi” Pago dei Fusi 2013 <i>Terradora Campania</i> (<i>Aglianico, 13,5% vol DOCG</i>)	60€
Teroldego Rotaliano Foradori 2015 <i>Trentino</i> (<i>Teroldego, 12,5% vol DOC</i>)	45€

Vini dolci

Sweet wines

Moscato d’ Asti Biancospino LA Spinetta 2016 75cl <i>Piemonte</i> (<i>Moscato bianco, 5% vol. DOCG</i>)	38€
Maculan “Torcolato” <i>Veneto</i> (<i>Vespaiola, 14% vol. DOC</i>)	60€
Vin santo “Dulcis” Lungarotti 2015 <i>Toscana</i> (<i>Trebbiano e altre varietà, 16% vol. DOC</i>)	30€



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Lista delle Bevande

Beverage list

Cocktails, alcolici, analcolici e caffetteria

Cocktails, alcohol, Soft drink 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

Champagne Cocktail: Cognac V.S., zolletta di zucchero (Sugar), angostura, champagne

Kir Royale: Crème de cassis, champagne

CLASSICS COCKTAILS 14€

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 limone (Lemon Juice), soda (Soda Water)

AFTER DINNER COCKTAILS 16€

Manatthan: Rye whisky, Vermouth rosso (Red), Angostura

Black Russian: Vodka, kahlúa

Old Fashioned: Zolletta di zucchero (Sugar tab), bourbon, soda (Soda water), Angostura

Hanky Punky: Gin, Vermouth rosso (Red), Fernet Branca

Mint Julep: Bourbon, zucchero di canna liquido (Liquid cane sugar), menta (Mint), soda (Soda water)

Boulevardier: Campari, Vermouth rosso (Red), Bourbon

Irish Coffee: Irish whiskey, caffè, zucchero di canna liquido (Liquid cane sugar), panna (Cream)



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

TROPICAL COCKTAILS

14€

Daiquiri: Rhum bianco (White), succo lime fresco (Fresh lime juice), zucchero liquido di canna (Liquid cane sugar)

Mojito: Rhum bianco (White), lime, zucchero di canna (Cane sugar), menta fresca (Fresh mint)

Cuba Libre: Lime, Rhum, coca cola

Margarita: Triple sec, Tequila, succo di limone (Lemon juice)

Caipirinha: Cachaca, lime, zucchero di canna (Cane sugar)

Pina Colada: Ananas, Rhum bianco (White), latte cocco (Coconut Mint)

SIGNATURE MARTINI COCKTAILS

18€

Chicago 51: Cointreau, Tanqueray gin, oliva con acciuga (Olive fruit with anchovy)

Dirty up Martini: Dry vermouth, Stolichnaya, acqua dolce (Sweet water), olive (Olives)

Pink gin: Gin, gocce di Angostura (Angostura drops)

New york New york: Dry Vermouth, Beefeater gin, Manzana, liquore alla mela (Apple liquor)

COCKTAILS ANALCOLICO (No alcohol) 12€

Virgin Seabreeze: Succo pompelmo (Grapefruit juice), succo di mirtillo (cramberry juice)

Coconut Blend: Succo ai frutti bosco (Berries Juice), Polpa fragola (Strawberry pulp), sciroppo al cocco (Coconut syrup)

Virgin Mary: Succo pomodoro (Tomato juice), salsa worcester, succo limone (Lemon juice), tabasco.



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

RHUM

El dorado 12 anos	15€
Santa teresa 1796	15€
Zacapa 23	17€
J. Bally 7 Piramide	17€
Havana Club 3 anos	10€
Havana Club 7 anos	12€
Bacardi carta blanca	10€

VODKA

Wyborowa	10€
Beluga	15€
Grey Goose	15€
Absolut	10€
Stolichnaya	10€
Belvedere	14€
Ketel One	14€
MIXER	4€

GIN

Tanqueray	10€
Tanqueray ten	15€
Bombay sapphire	14€
Beefeater	10€
Hendrick's	15€
The botanist	15€
Whitley neill	15€
Hayman's Old Tom	14€
Elephant	15€



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Elephant Sloe Gin	15€
Plymouth	15€
MIXER	4€

TEQUILA SILVER

Jose cuervo especial tequila reposado	12€
Olmecca tequila bianca	13€
Patròn Silver	15€
Patron Xo Cafè	15€
El Jimador Blanco	12€
Espolon Blanco	15€

COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY

Remy Martin V.S.O.P	16€
Hennessy V.S.O.P	16€
Courvasier	16€
Dartigalongue Bas Armagnac	16€
Gran Duque D' Alba Brandy	16€
Grand Marnier Cordon Rouge	16€

WHISKY

Knob creek	14€
Maker's Mark	12€
Jack Daniel's	10€
Bulleit rye	14€
Bushmills	10€
Canadian club	10€
Johnnie Walker red label	10€
Johnnie Walker black label	14€
J & B	10€



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Jameson 10€

SINGLE MALT

Ardbeg 10y	18€
Talisker Skye	15€
Lagavulin 16y	16€
Laphroaig 10y	18€
Caol Ila 12y	18€
Glenfiddich 12y	15€
Glen Grant 5y	12€
Oban 14y	16€
Glenlivet 18y	17€
Highland Park 12y	18€

GRAPPE E AMARI

Grappa tre soli tre	14€
Liquore alla liquirizia	10€
Grappa moscato	10€
Ratafia	10€
Grappa bianca secca	10€
Finochietto	10€
Limoncello	10€
Unicum	10€
Liquore mela verde	10€
Montenegro	10€
Baileys	10€
Amaro del Capo	10€
Amaretto Disaronno	10€
Jägermeister	10€



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Maraschino	10€
Lucano	10€
Cointreau	10€
Fernet Branca	10€
Drambuie	10€

BIRRE - Beers

Nastro Azzurro 33cl	8€
Moretti doppio malto 33cl	8€
Corona 33cl	8€
Heineken spina 25 cl	6€
Heineken spina 50 cl	8€
Pilsener Urquell 33cl	8€

Bibite analcoliche - SOFT DRINKS

Acqua naturale (Still water)/frizzante (Sparkling water) 75cl	5€
Acqua naturale (Still water)/frizzante (Sparkling water) 50cl	3€
Coca cola	6€
Coca zero	6€
Sprite	6€
Fanta	6€
Fever Tree tonic	6€
Fever Tree ginger ale	6€
Fever Tree ginger beer	6€
Schweppes Lemon	6€
The freddo limone (Lemon iced tea) /pesca (Peach)	6€
Red Bull	6€
Crodino	6€



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

SUCCHI - Juices

Succo di pomodoro (Tomato juice)	6€
Succo di mirtillo (Blueberry juice)	6€
Succo di arancia (Orange juice)	6€
Succo di mela (Apple juice)	6€
Succo di pera (Pear juice)	6€
Succo di ananas (Pineapple juice)	6€
Succo di pesca (Peach juice)	6€
Succo di pompelmo (Grapefruit juice)	6€
Spremuta di arancia (Fresh Orange juice)	10€
Centrifuga/estratto di frutta fresca di stagione (Fresh Fruit juice)	10€

CAFFETTERIA

Caffè	5€
Caffè decaffeinato (Decaffeinated), orzo (Barley)/ginseng	6€
Cappuccino	7€
Caffè latte/Latte macchiato (Milk and coffee - "Latte")	7€
Caffè americano (American coffee)	6€
Selezione di the (Tea selection)	6€
Selezione di tisane (Herbal teas selection)	6€
Cioccolata calda (Hot Chocolate)	10€
Latte caldo / Freddo (cold/hot milk)	5€
Caffè freddo (Cold coffee)	7€

GELATI E GRANITE

Sorbetto di frutta GROM (limone, fragola, albicocca, lampone e pesca)	4€
Coppa gelato GROM (caffè, crema e cioccolato)	5€
Biscotto gelato GROM	5€
Granita di caffè con panna (Home made coffee granita with cream)	10€



GRAND HOTEL PALACE

VIA VENETO

ROMA

Attenzione!

(UE) n.1169 del 25 ottobre 2011.

In caso di allergia, non esitate a 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 di aree 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 handling/preparation/administration of food and drinks are taken may result areas where contacts between food and other food products containing allergens cannot be excluded”.

ALLERGENI ALLERGENS

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1 glutine gluten | 8 frutta a guscio nuts |
| 2 crostacei shellfish | 9 sedano celery |
| 3 uova eggs | 10 senape mustard |
| 4 pesce fish | 11 sesamo sesame |
| 5 arachidi peanuts | 12 solfiti sulfites |
| 6 soya soy | 13 lupini lupins |
| 7 latticini dairy product | 14 molluschi mollusc |