VRADIO

ME Milan Rooftop Bar

Starters

Disponibile dalle 12.00 alle 23.30
Available from 12pm to 11.30pm

Burrata, pomodorini, pesto di basilico 14 €
Burrata cheese, cherry tomatoes, basil pesto

Tartare di salmone, guacamole, alga nori, dressing alla soia* 16 €
Salmon tartare, guacamole, nori seaweed, soy dressing*

Insalata di quinoa, tofu, olive taggiasche, pomodorini, verdure croccanti, anacardi, citronette 16 €
Quinoa salad, tofu, taggiasche olives, cherry tomatoes, crispy vegetables, cashews, citronette

Roastbeef, pomodori confit, rucola, grana 18 €
Roastbeef, confit tomatoes, rocket, grana cheese

Mini burger, salsa della casa* 19 €
Beef sliders, house sauce*

Nuggets di pollo, salsa agropiccante* 14 €
Chicken nuggets, chili sauce*

Cotoletta di tonno, panna acida, salsa sriracha* 18 €
Fried tuna "cotoletta", sour cream, sriracha sauce*

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, gnocco fritto* 21 €
Parma ham, buffalo mozzarella cheese, fried "gnocco"*

Main Course - Signature

Ravioli alla carbonara, guanciale croccante* 19 €
"Carbonara" ravioli, crispy guanciale*

Spaghetto all'uovo, tre pomodori* 18 €
Fresh spaghetti, tomatoes sauce*

Riso al salto, stracciatella, gamberi saltati* 22 €
"Al salto" fried saffron rice, stracciatella cheese, pan-fried shrimps*

Risotto ai piselli, yogurt, mandorle, menta 20 €
Peas risotto, yogurt, almonds, mint

Salmone scottato, verdure thai, sesamo* 25 €
Salmon tataki, thai vegetables, sesame*

Branzino alla piastra, zucchine marinate, coulis di pomodoro 24 €
Pan-fried seebass, marinated courgette, tomato coulis

Cotoletta di vitello, patate arrosto 33 €
Milanese veal cutlet, roasted potatoes

Tagliata di manzo, salsa STK, patatine fritte* 36 €
Beef "tagliata", STK sauce, french fries*

Main Course - International

Disponibile dalle 12.00 alle 23.30
Available from 12pm to 11.30pm

Poke di riso basmati, tartare di salmone, verdure thai, avocado, edamame, semi di sesamo, dressing di soia, maionese al limone* — 25 €
Basmati rice poke, salmon tartare, thai vegetables, avocado, edamame, sesame seeds, soy dressing, lemon mayo*

Caesar Salad, lattuga romana, pollo grigliato, parmigiano, crostini — 24 €
Caesar Salad, romaine lettuce, grilled chicken, parmesan cheese, croutons

Suprema di pollo, riso basmati, salsa yogurt — 26 €
Chicken breast, basmati rice, yogurt sauce

Toast prosciutto cotto e formaggio, patatine fritte* — 18 €
Ham & cheese toast, french fries*

Cheeseburger, bacon, salsa burger, patatine fritte* — 26 €
Cheeseburger, bacon, burger sauce, french fries*

Club Sandwich, tacchino, bacon, uova fritte, edamer, lattuga, pomodoro, maionese alla senape, patatine fritte* — 24 €
Club Sandwich, turkey, bacon, fried eggs, edamer cheese, lettuce, tomato, djonnese sauce, french fries*

Dessert*

Cheesecake, coulis di lampone — 9 €
Cheesecake, raspberry coulis

Tiramisu — 9 €
Tiramisu

XXL cookie, gelato alla vaniglia, topping al cioccolato — 9 €
XXL cookie, vanilla ice cream, chocolate cream

Semisfera allo yogurt, cioccolato ivoriano, pesche caramellate — 9 €
Yogurt hemisphere, ivory chocolate, caramelized peaches

Signature Cocktails

DISPONIBILI DALLE ORE 16.00
AVAILABLE FROM 4PM

Mountain in sight 19 €
Moskowskaya vodka, china martini,
blueberry monin, lemon, stillabunt

Peach Me 19 €
Wild turkey bourbon, peche briottet, sugar, orange bitter

Italian Boulevard 20 €
Bulldog gin, china martini, cinzano vermouth,
fever tree soda

Passion 2.0 20 €
Velho barreiro cachaca, trois riviere agricole, pimento
dram, passion fruit, lime, grenadine, pink grapefruit soda

Cherry drink 20 €
Another hendrick's gin, amara, flour cherry
blossom monin, lemon, fever-tree tonic

Smokey artichoke 22 €
Encantado mezcal, cynar, chartreuse
jaune, agave, lime, tabasco, tajin

Tiki on me 22 €
Kingston gold, myers's rum, orange curacao,
cacao bianco, orgeat, pineapple juice, lime

Seventy-6 22 €
Moskowskaya vodka, cedar water liqueur,
basil monin, lemon, lallier champagne

Spritz

Aperol 18 €

Campari 18 €

Select 18 €

Sarti rosa 18 €

Elderflower 18 €

Twist on classic

Cucumber smash 19 €
Bicken's gin, elderflower monin, cucumber water monin, lemon

Rosemary beach 19 €
Moskovskaya vodka, oppure liqueur, lime, soda

Aga-melon 20 €
Espolon tequila, creme de menthe, water melon monin, lime

Sky manhattan 20 €
Wild turkey bourbon, glenfiddich 12y,
drambuie, orange bitter

Artisanal Beers

Corona	14 €
Corona 00	14 €
Menabrea	14 €
Pils2	15 €
Lolipa	15 €
Redvolution	15 €

Cocktails Analcolici

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Love on Top 16 €
Passion Fruit Puree, Pineapple, Fever-Tree Lemon Tonic

Spritz 00 16 €
Everleaf Mountain, IceMary, Soda Water

BlueBerry ME 16 €
Cranberry Juice, Fever-Tree Lemon Tonic, Grenadine Syrup

ORANGE BITTER 16 €
Ruby Tone, orange Juice, Tonic Water

Acqua / Water 7 €

Soft drinks 12 €

Spirits 50 ml

ADD MIXER + 3 €

Gin

Bickens	15 €
Bulldog	17 €
Gin Mare	19 €
Tanqueray Ten	19 €
Monkey 47	20 €
Hayman's Old Tom	15 €
Hayman's Sloe Gin	15 €
Portofino	19 €
Portobello	16 €
Bombay	15 €
London N3	18 €
Roku	18 €
Sipsmith	17 €
Another Hendrick's	17 €
Hendrick's	17 €
Citadelle	16 €
Nikka Coffey Gin	19 €
Plymouth	17 €
Cillario & Marazzi K2	18 €
Cillario & Marazzi Ribera	18 €
Gin Equilium	18 €
Martin Miller's	17 €
Engine	19 €
Bobby's Dry Schiedan	19 €
Silent Pool	19 €

Vodka

0811 Superior vodka	19 €
Stolichnaya	15 €
Tito's	17 €
Beluga	18 €
Beluga Transatlantic	19 €
Kaufmann	20 €
Grey Goose	17 €
Belvedere	16 €
Nikka Coffey Vodka	17 €

Tequila e Mezcal

Espolon Blanco	15 €
Don Julio Blanco	20 €
Don Julio Anejo	22 €
Don Julio Reposado	21 €
Don Julio 1942	60 €
Patron Blanco	21 €
Patron Anejo	21 €
Patron Reposado	20 €
Casamigos Anejo	29 €
Casamigos Reposado	27 €
Cenote Blanco	17 €
Volcan Blanco	19 €
Volcan Anejo "Cristalino"	23 €
Volcan Reposado	21 €
Mezcal Montelobos	22 €
Mezcal Encantado	20 €
Clase Azul	60 €

Whisky

Wild Turkey Bourbon	15 €
Buffalo Trace	15 €
Wild Turkey 101	16 €
Michter's Bourbon	21 €
Maker's Mark	16 €
Eagle Rare	18 €
Woodford Reserve	19 €
Hudson Baby Bourbon	32 €
Bulleit Buorbon	15 €
Bulleit Rye	16 €
Wild Turkey Rye	16 €
Michter's Rye	20 €
Hudson Rye	32 €
Nikka From The Barrel	23 €
Nikka Taketsuru	27 €
Johnnie Walker Blue	50 €
Johnnie Walker Black	15 €
Johnnie Walker Platinum	30 €
The Balvenie 12Y	27 €
Macallan 12	25 €
Macallan 15	40 €
Lagavulin	27 €
Laphroaig	18 €
Caol Ila	20 €
Oban	24 €
Talisker Skye	18 €
Glenfiddich 12	16 €
Glenfiddich 15	20 €
Glenfiddich 18	28 €
Jameson	15 €
Tullamore Dew	15 €
Ardbeg	17 €
Monkey shoulder	15 €

Cognac/Brandy/Armagnac

Hennessy Vs	15 €
Hennessy Xo	60 €
Courvoisier	15 €
Remy Martin Vsop	18 €
Remy Martin XO	60 €
Lepanto	15 €
Gentlemate	15 €
Castarede Vsop	18 €
Castarede Xo 20 Ans	27 €

Rum

Kingston 62 White	15 €
Kingston 62 Gold	15 €
Zacapa 23	22 €
Zacapa Xo	40 €
Diplomatico	18 €
Gosling Black	15 €
Havana 7	15 €
Flor De Caña 7	15 €
Flor De Caña 12	16 €
Sailor Jerry	15 €
Myers's	15 €
Brugal 1888	16 €
Bally 7	22 €
Bally Ambre	15 €
Appleton 15	23 €
Velho Barreiro	15 €
Neisson vieux	35 €
Trois rivières	15 €
Eminente 3Y	15 €

By the Glass

Sparkling, Champagne & Rosé

Santa Margherita, Valdobbiadene Prosecco Superiore, Brut, Veneto	15 €
Berlucchi '61 Satèn, Lombardia	16 €
Berlucchi '61 Rosé, Lombardia	17 €
Bellavista alma cuvée, brut, Lombardia	18 €
Moët & Chandon Réserve Impérial, Francia	24 €
Lallier, R.020, Brut, Francia	25 €
Moët & Chandon, Brut Rosé, Francia	25 €

White Wines

Brandolini, Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia	16 €
Girlan, Gewurztraminer, Alto Adige	18 €
Branu Vigne Surrau, Vermentino, Sardegna	19 €
Feudi di San Marzano, Il Pumo, Chardonnay, Puglia	17 €

Red Wines

Tenuta Sant'Alfonso, Chianti Classico, Toscana	16 €
Prime Alture, Bordobosco Pinot Nero, Lombardia	17 €
Bertani, Valpolicella Valpantena, Veneto	19 €
Caccia al Piano, Grottaia, Toscana	18 €

Rosé Wines

Cantina Tollo, Cerasuolo D'Abruzzo, Abruzzo	16 €
Whispering Angel, Cave D'esclans, Francia	19 €

By Bottles

Sparkling & Champagne

Santa Margherita, Valdobbiadene Prosecco Superiore, Brut, Veneto	55 €
Chandon, Garden Spritz, Francia	75 €
Berlucchi '61 Extra Brut, Lombardia	75 €
Berlucchi '61 Satèn, Lombardia	85 €
Berlucchi '61, Linea naturale, millesimato dosaggio zero, lombardia	93 €
Bellavista Alma Cuvée, Brut, Lombardia	95 €
Ca' del bosco, Cuvée Prestige, Lombardia	95 €
Ferrari Perlé Brut, Trento	99 €
Moët & Chandon, Réserve Impérial, Francia	140 €
Lallier, R.020, Brut, Francia	143 €
Laurent Perrier, Brut, Francia	145 €
Perrier Jouët, Brut, Francia	149 €
Lallier, Blanc De Noir A.O.C., Brut, Francia	159 €
Billecart-Salmon, Brut, Francia	165 €
Bollinger, Special Cuvée, Brut, Francia	169 €
Möet & Chandon, Ice Impérial, Francia	170 €
Ruinart, Blanc de Blancs, Francia	220 €
Ca' del bosco, Anna Maria Clementi, Lombardia	245 €
Perrier Jouët, Belle Epoque, Francia	385 €
Dom Pérignon, Francia	450 €
Krug, Grande Cuvée, Francia	490 €
Louis Roederer, Cristal, Francia	500 €
Armand De Brignac, Francia	550 €
Dom Pérignon P2, Francia	800 €

Sparkling & Champagne rosé

Berlucchi '61 Rosé, Lombardia	89 €
Ca' del Bosco Rosé, Lombardia	119 €
Ferrari Perlé Rosé, Trento	120 €
Bellavista Rosé, Lombardia	139 €
Moët & Chandon, Brut Rosé, Francia	145 €
Lallier, Rosé, Brut, Francia	159 €
Moët & Chandon, Ice Impérial Rosé, Francia	185 €
Laurent Perrier, Rosé, Francia	200 €
Billecart-Salmon, Rosé, Francia	210 €
Ruinart Rosé, Francia	220 €
Perrier Jouët, Belle Epoque Rosé, Francia	650 €
Dom Pérignon Rosé, Francia	750 €

White Wines

Feudi di San Marzano, Il Pumo, Chardonnay, Puglia	55 €
Brandolini, Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia	57 €
Marchesi Di Barolo, Bric Amel, Piemonte	59 €
Feudi Del Pisciotto, Colori di Sicilia, Grillo, Sicilia	60 €
Zorzettig, sauvignon, Friuli Venezia Giulia	64 €
Branu Vigne Surrau, Vermentino, Sardegna	68 €
Girlan, Gewurztraminer, Alto Adige	65 €
Allegrini, Oasi mantellina, Lugana, Lombardia	67 €
Chapoutier, Domaine Grange De Mirabel, Viogner, Francia	70 €
Ceretto, Langhe Arneis, Blangé, Piemonte	73 €
Jermann, Vinnae, Friuli Venezia Giulia	80 €
Sanct Valentin, Chardonnay, Trentino Alto Adige	90 €
Sanct Valentin, Sauvignon, Trentino Alto Adige	90 €
Vistamare, Ca' Marcanda Gaja, Toscana	109 €
Domaine La Roche, 1er Cru Les Vaillons Chablis, Francia	119 €
Antinori, Cervaro della Sala, Umbria	129 €
Jermann, Vintage Tunina, Friuli Venezia Giulia	149 €

Rosé Wines

Cantina Tollo, Cerasuolo D'Abruzzo, Abruzzo	55 €
Feudi di San Marzano, tramari Rosé, Puglia	60 €
Antinori, Tormaresca, Calafuria, Rosato Salento, Puglia	64 €
Whispering Angel, Cave D'esclans, Francia	85 €

RED Wines

Tenuta Sant'Alfonso, Chianti Classico, Toscana	55 €
Marchesi Di Barolo, Bric Amel, Doc Nebbiolo, Piemonte	57 €
Caccia al Piano, Grottaia, Toscana	58 €
Tenuta Le Macìe, Sergioveto, Chianti Riserva, Toscana	61 €
Prime Alture, Bordobosco Pinot Nero, Lombardia	63 €
Bertani, Valpolicella Valpantena, Veneto	65 €
Fontanafredda, Nebbiolo, Piemonte	69 €
Il Poggione, Rosso Di Montalcino, Toscana	73 €
Poliziano, Vino Nobile Di Montepulciano, Toscana	77 €
Bodegas Salentin, Numina Malbec, Argentina	96 €
Gaja Promis, Toscana	115 €
Girlan, Trattman, Pinot Nero, Trentino Alto Adige	124 €
Il Poggione, Brunello di Montalcino, Toscana	135 €
Donnafugata, Mille e una Notte, Sicilia	140 €
Antinori, Tignanello, Toscana	195 €
Gaja, Dagromis, Barolo, Piemonte	199 €

Large Format

Tenuta Le Macìe, Sergioveto, Chianti Riserva, Toscana	145 €
Cave D'Esclans, Whispering Angel Rosè, Francia	175 €
Cà Del Bosco, Corte Del Lupo, Curtefranca Bianco, Lombardia	180 €
Moët & Chandon, Imperial Reserve, Brut, Francia	299 €
Moët & Chandon, Ice Imperial, Demi Sec, Francia	330 €
Moët & Chandon, Imperial, Rosé, Francia	370 €
Moët & Chandon, Ice Imperial Rosé, Demi Sec, Francia	370 €

PAGA QUI CON PUNTI
MELIÁREWARDS
Per informazioni aggiuntive chiedere in reception. 250 = 1€/$

RVA DIO

ME Milan Rooftop Bar

EXECUTIVE CHEF CLAUDIO SELLITTI

TABELLA ALLERGENI - ALLERGENS TABLE

Glutine - Gluten \ Crostacei - Shellfish \ Uova - Eggs \ Pesce - Fish\ Arachidi - Peanuts
Soia - Soy \ Latte - Milk \ Frutta a guscio - Fruit in shell \ Sedano - Celery \ Senape - Mustard
Sesamo - Sesame \ Solfiti - Sulphites \ Lupini - Lupines \ Molluschi - mollusks

*Prodotti surgelati \ *Frozen products

Prezzi IVA inclusa. In caso di allergie alimentari vi preghiamo di consultare il personale di sala. Il pesce crudo, marinato, affumicato a freddo e le paste fresche ripiene presenti nei nostri menù, vengono bonificati ed abbattuti di temperatura a -20 gradi secondo la normativa Europea vigente (CE 853/2004). - Prices VAT included. In case of allergies please consult our staff. Our raw, marinated, cold smoked fish and fresh stuffed pasta are blast chilled to - 20° according to European regulation (CE 853/2004)