

Ristorante Mater Terrae • Mater Terrae Restaurant

Menu Bar • Bar Menu

Gentile Ospite,

In questa prestigiosa cornice, siamo felici di offrirLe un menù vegetariano e vegano, preparato con i migliori ingredienti italiani, rigorosamente stagionali, biologici, ove non espressamente specificato, e biodinamici. Inoltre, ove non diversamente specificato, i nostri piatti sono preparati esclusivamente senza uova e molte pietanze non contengono glutine.

Una proposta di cucina contemporanea ed ecologica, amica degli animali e della salute di chi la mangia.

Cucinata con gusto e con particolare attenzione all'utilizzo di grassi, mai in eccesso e di zuccheri, in piccola quantità, integrali o alternativi.

E' stata studiata per soddisfare i palati più attenti e per farle trascorrere gustosi e spensierati momenti assieme a noi.

I nostri piatti sono stati ideati da **Pietro Leemann**, fondatore del ristorante **Joia di Milano**, e da **Ettore Moliteo**, Chef di Cucina, e vengono preparati ogni giorno con grande passione dalla nostra Brigata.

Buon Appetito!

L'Hotel Raphaël e la sua brigata



Dear Guest,

In this prestigious frame we are happy to offer a vegetarian and vegan menu, prepared with the best Italian products, strictly seasonal and mainly organic and biodynamic. Furthermore, if not differently specified, our dishes are prepared exclusively without eggs and many of them do not contain gluten.

A proposal of a contemporary and ecological cuisine, animal-friendly and healthy for our guests.

Cooked with taste and with a particular care in the use of fat, never exceeding, and with sugar, in small quantities, whole or alternative.

It has been studied to please the most refined palates and to have you spend tasty and lighthearted moments with us.

Our dishes have been conceived by **Pietro Leemann, founder of Joia Restaurant in Milan**, and **Chef Ettore Moliteo**, and are prepared everyday with great passion by our brigade.

Have a wonderful meal!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade



Gentile Ospite,

È nostra cura essere attenti ad allergie e intolleranze. Le chiediamo pertanto di metterci al corrente delle Sue esigenze alimentari per poterle soddisfare.

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011. Una lista completa degli allergeni è consultabile all'ultima pagina del menù.

Dear Guest,

We really care about allergies or food intolerances. Please kindly communicate your special needs to allow us to satisfy them.

The meals served contain or may contain one or several allergens belonging to the 14 typologies of allergens indicated in Ann. II of Reg. UE 1169/2011. A full list of the allergens can be consulted on the last page of the menu.



INDICE • INDEX







Vini • <i>Wines</i>	1
Champagne Cocktails	3
Cocktails	4
Martini's at the Raphael	6
Long Drinks	8
Mashed	9
Non Alcoholic Cocktails	10
Brandy, Cognac, Armagnac	11
Grappe • <i>Eaux de vie</i>	12
Gin, Vodka	12
Tequila, Rhum	13
Whisky and Scotch	13




Liquori • <i>Liqueurs</i>	14
Vermouth • <i>Vermouths</i>	16
Sherry, Ports	16
Birre e Bibite • <i>Beers and Soft Drinks</i>	17
Succhi, Spremute, Centrifughe	18
<i>Fruit Juices, Fruit Freshly Squeezed, Extracts</i>	
Acque Minerali • <i>Mineral Waters</i>	19
Caffè, Tè, Tisane • <i>Coffees, Tea and Infusions</i>	19
Antipasti • <i>Starters</i>	20
Zuppe e Omelette • <i>Soups and Omelette</i>	21
Primi Piatti • <i>First Courses</i>	22
Piatti Principali • <i>Main Courses</i>	23
Desserts	24

VINI • WINES

Spumanti e Champagne • *Sparkling Wines and Champagne*

	Bicchieri By the Glass	Bottiglia Bottle	
Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut (Glera)  La Cantina Pizzolato - Veneto, 2017	10,00	36,00	
Asolo Prosecco Superiore Extra Brut (Glera) Bele Casel - Veneto, 2017	10,00	36,00	
Franciacorta Brut (Pinot Bianco, Chardonnay) Barone Pizzini - Lombardia, sboccatura 2018	12,00	45,00	
Champagne Extra Brut (Chard., Pinot. Nero, Pinot Meunier) Bougeois Diaz - Francia, NM	18,00	80,00	
Champagne Brut Apanage (Chard., Pinot. Nero, Pinot Meunier) Pommery - Francia, NM	16,00	60,00	

Vini Bianchi • *White Wines*

Chardonnay (Chardonnay)  La Cantina Pizzolato - Veneto, 2017	12,00	40,00	
Pinot Grigio (Pinot Grigio) Von Stachlbürg - Alto Adige, 2017	12,00	45,00	
Il Poggio della Costa (Grechetto) Sergio Mottura - Lazio, 2017	12,00	45,00	

 *Vegano/Vegan*

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in Euro.*

Vini Arancioni • Orange Wines

San Martino (Malvasia)  La Busattina - Toscana, 2016	12,00	35,00	
--	-------	-------	---

Vini Rossi • Red Wines

Cabernet (Cabernet Sauvignon)  La Cantina Pizzolato - Veneto, 2017	14,00	40,00	
--	-------	-------	---

Rosso di Montalcino (Sangiovese) Podere Fornacella - Toscana, 2017	14,00	45,00	
---	-------	-------	---

Mazzamurello (Montepulciano D' Abruzzo) Torre dei Beati - Abruzzo, 2015	14,00	55,00	
--	-------	-------	---

Vini Dolci • Dessert Wines

Moscato della Torre (Moscato di Noto) Marabino - Sicilia, 2017	12,00	55,00	
---	-------	-------	---

 *Vegano/Vegan*

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in Euro.*

CHAMPAGNE COCKTAILS

Bellini Royal	22,00
Champagne, purea di pesche fresche*	
<i>Champagne, fresh peach pur*</i>	
Rossini Royal	22,00
Champagne e purea di fragole fresche*	
<i>Champagne with fresh strawberries pur*</i>	
Mimosa	22,00
Champagne, spremuta di arancia	
<i>Champagne, orange juice</i>	
Aperol Spritz Royal	20,00
Champagne, Aperol, Soda	
<i>Champagne, Aperol, Soda</i>	
Classic Champagne Cocktail	22,00
Champagne, Cognac, Grand Marnier, zucchero, e Angostura	
<i>Champagne, Cognac. Grand Marnier, sugar and Angostura bitter</i>	
Pimm's Royal	22,00
Champagne e Pimm's N° 1	
Kir Royal	22,00
Champagne e Crème de Cassis	

**disponibile a seconda della stagione/available depending on the season*

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in Euro.*



COCKTAILS

Aperol Spritz	18,00
Aperol, Prosecco, Soda	
<i>Aperol, Sparkling Wine, Soda</i>	
Americano	16,00
Campari, Martini Rosso, Soda	
<i>Campari, Red Martini, Soda</i>	
Cosmopolitan	18,00
Vodka, Cranberry, Lime, Cointreau	
Daiquiri	16,00
Rum bianco, succo di limone e sciroppo di zucchero	
<i>White Rhum, Lime Juice and Sugar Syrup</i>	
Manhattan	16,00
Bourbon Whiskey, Martini Rosso, Angostura	
<i>Bourbon Whiskey, Martini rosso, Angostura bitter</i>	
Margarita	16,00
Tequila, Lime, Cointreau	

Negroni	16,00
Gin, Campari, Martini Rosso <i>Gin, Campari, Red Martini</i>	
Piña Colada	16,00
Rhum, succo di ananas, latte di cocco <i>Rhum, pineapple juice, coconut milk</i>	
Tequila Sunrise	16,00
Tequila, Granatina, Succo Arancia <i>Tequila, Granadine, Orange Juice</i>	
Old Fashioned	16,00
Bourbon Whiskey, Angostura, Zucchero <i>Bourbon Whiskey, Angostura, Sugar</i>	
Whiskey Sour	16,00
Bourbon Whiskey, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero e Albume d'Uovo <i>Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Sugar Syrup, Egg's White</i>	

MARTINI'S AT THE RAPHAEL

Martini Cocktail Classico	18,00
Gin, Vermouth Dry	
Dirty Martini	18,00
Gin, Vermouth Dry, salamoia di olive	
<i>Gin, Vermouth Dry, brine of olives</i>	
Smoked Martini	18,00
Classico vodka Martini affumicato da un accento di Lagavullin 16 anni	
<i>Classic vodka Martini slightly smoked by a hint of Lagavullin 16 y.o.</i>	
Japanese Martini	18,00
Classico vodka Martini con Vermouth Giapponese "I-Sake" di tipo Honjozo	
<i>Classic vodka Martini with Japanese Vermouth Honjozo "I-Sake"</i>	
Apple Martini	18,00
Vodka, liquore alla mela	
<i>Vodka, apple liqueur</i>	

<p>Cowboy Hoof Martini</p> <p>Tanqueray gin shakerato con foglie di menta e triple sec, guarnito con una scorza di arancio</p> <p><i>Shaken Tanqueray gin with mint leaves and triple sec, garnished with orange twist</i></p>	20,00
<p>Espresso Martini</p> <p>Vodka, caffè, Kahlùà e sciroppo di zucchero</p> <p><i>Vodka, espresso coffee, Kahlùà, sugar</i></p>	18,00
<p>Chocolate Martini</p> <p>Vodka, crema di cacao scura e polvere di cioccolato</p> <p><i>Vodka, crème de cacao and chocolate powder</i></p>	18,00

LONG DRINKS

Gin Tonic

Gin Bio 16,00

Gin Premium (Beefeater, Juniper, Tanqueray, Bombay, Hendrick's, Gordon) 18,00

Vodka Tonic

Vodka Bio 16,00

Vodka Premium (Belvedere, Grey Goose, Stolichnaya, Absolut, Mahe) 18,00

Bloody Mary

16,00

Vodka, succo di pomodoro, tabasco, salsa Worchestershire, sale, pepe
e succo di limone

Vodka, tomato juice, tabasco, Worchestershire sauce, salt pepper and lemon juice

Long Island Iced Tea

18,00

Gin, Vodka, Rum, Triple sec, succo di lime, sciroppo di zucchero, Coca-Cola

Gin, Vodka, Rhum, Triple sec, lime juice, sugar syrup, Coca-Cola

Cuba Libre

18,00

Rhum Havana 7 e Coca-Cola

MASHED

Caipiroska	18,00
Vodka, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Vodka, Lime, Brown Sugar</i>	
Caipirinha	18,00
Cachaca, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Cachaca, Lime, Brown Sugar</i>	
Capirissima	18,00
Rhum, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Rhum, Lime, Brown Sugar</i>	
Mojito	18,00
Rum bianco, lime, zucchero di canna, menta fresca e soda	
<i>White Rhum, lime, brown sugar, fresh mint and soda water</i>	

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Raphael Refresh	14,00
Succo di mela e lime con zucchero e foglie di menta, soda <i>Apple and lime juice with sugar and mint leaves and soda</i>	
Fruit Punch	14,00
Succo di mirtillo, spremuta d'arancia, succo di limone e soda <i>Blueberry, orange, lemon juice and soda</i>	
Donatello	14,00
Spremuta di arancia e lime, purea di fragola e Ginger Ale <i>Fresh orange and lime juice, strawberry purée and Ginger Ale</i>	
Cranberry Dream	14,00
Succo di Cranberry, spremuta d'arancia, succo al limone e Ginger Ale <i>Cranberry juice, orange and lemon juices topped up with Ginger Ale</i>	
Peach Wasser	14,00
Succo di pesca, succo di lamponi, succo di limone e soda <i>Peach juice, raspberries juice, lemon juice and soda</i>	

DISTILLATI • *DISTILLED*

ARMAGNAC

Janneau	(France)	22,00
---------	----------	-------

COGNAC V.S.O.P.

Rémy Martin	(France)	18,00
-------------	----------	-------

Camus	(France)	20,00
-------	----------	-------

COGNAC

Organic Cognac Bio Attitude	(France)	16,00
-----------------------------	----------	-------

Martell	(France)	18,00
---------	----------	-------

Hennessy Very Special	(France)	16,00
-----------------------	----------	-------

COGNAC RISERVA

Hennessy Fine De Cognac	(France)	30,00
-------------------------	----------	-------

Delamain Pale & Dry X.O.	(France)	30,00
--------------------------	----------	-------

Courvoisier X.O.	(France)	40,00
------------------	----------	-------

VIP XO Cognac Frapin Grand Champagne	(France)	30,00
--------------------------------------	----------	-------


BRANDY NAZIONALI ED ESTERI • *NATIONAL AND IMPORTED BRANDY*

Vecchia Romagna E. N.	(Italy)	10,00
-----------------------	---------	-------

Carlos I	(Spain)	14,00
----------	---------	-------

Cardenal Mendoza	(Spain)	16,00
------------------	---------	-------



GRAPPE • EAUX DE VIE

Grappa Biologica - <i>Organic Grappa</i>	(Italy)	12,00	
Grappa Sassicaia	(Italy)	18,00	
Shōchū	(Japan)	16,00	
Grappa Luce Invecchiata	(Italy)	18,00	
Roner Distillato di Lamponi Framboise	(Italy)	12,00	
Grappa Nonino	(Italy)	12,00	


CALVADOS

Morin	(France)	15,00	
-------	----------	-------	--

GIN

Premium Gin Organic	(Italy)	12,00	
Juniper Green Trophy Organic Gin	(United Kingdom)	12,00	
Beefeater	(United Kingdom)	12,00	
Tanqueray	(United Kingdom)	12,00	
Bombay	(United Kingdom)	12,00	
Hendricks	(Scotland)	12,00	
Gordon's	(United Kingdom)	12,00	

VODKA

Premium Vodka Organic	(Italy)	12,00	
Mahe 1886 Organic Vodka	(Estonia)	12,00	
Absolut	(Sweden)	12,00	
Belvedere	(Italy)	15,00	
Grey Goose	(France)	15,00	
Stolichnaya	(Russia)	14,00	

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in Euro.*

RHUM




Organic Rum Papagayo Anejo Blanco	(Paraguay)	12,00	
Organic Rum Papagayo Anejo	(Paraguay)	12,00	
Havana Club 7 year	(Cuba)	12,00	
Bacardi Bianco	(Cuba)	12,00	
Nation Jamaica	(Jamaica)	25,00	

TEQUILA

Organic Tequila Mezcal Espadin	(Mexico)	16,00	
Sauza Silver	(Mexico)	12,00	
Sauza Gold	(Mexico)	14,00	

WHISKY

SCOTCH

Highland Harvest Organic Single Malt Oak Casks		16,00	
Highland Harvest Organic Blended Malt 7Casks		16,00	
Highland Harvest Organic Single Malt Sauternes		18,00	
Johnny Walker Red Label		16,00	
Johnny Walker Black Label		18,00	
Drambuie		12,00	
The Glenlivet		18,00	
J&B		16,00	

SCOTCH SPECIAL RESERVE

Chivas Regal 12 years		18,00	
-----------------------	--	-------	--

WHISKY SCOZZESI DI MALTO • SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

Glen Grant 10 years	18,00
Laphroaig 10 years	18,00
Glenfiddich 12 years	18,00
Macallan 12 years	22,00
Lagavulin 16 years	24,00
Caol Ila 12 years	18,00
Dalwhinnie 15 years	20,00

AMERICAN

Four roses	16,00
Jack Daniel's	16,00
Maker's Mark	16,00

CANADIAN

Canadian Club	14,00
---------------	-------

IRISH

Jameson	14,00
---------	-------

LIQUORI E DIGESTIVI • LIQUEURS AND DIGESTIVES

Amaretto Biologico	(Italy)	12,00	
Amaretto di Saronno	(Italy)	10,00	
Sambuca Biologica	(Italy)	12,00	
Sambuca Molinari	(Italy)	10,00	
Limoncello Biologico	(Italy)	12,00	
Centerbe	(Italy)	12,00	
Mirto Bresca Dorada	(Italy)	10,00	

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in Euro.*

Mandarinetto	(Italy)	10,00
Bailey's Irish Cream	(Ireland)	10,00
Benedictine	(France)	10,00
Cointreau	(France)	10,00
Grand Marnier	(France)	10,00
Kahlùà	(Mexico)	10,00
Tia Maria	(Jamaica)	10,00
Amaro "Tirolensis" Biologico	(Italy)	10,00
Fernet Biologico	(Italy)	10,00
Amaro del Capo	(Italy)	10,00
Amaro Lucano	(Italy)	10,00
Amaro Montenegro	(Italy)	10,00
Amaro Unicum	(Hungary)	10,00
Jägermeister	(Germany)	10,00
Fernet Branca	(Italy)	10,00
Branca Menta	(Italy)	10,00
Cynar	(Italy)	10,00
Braulio	(Italy)	10,00
China Martini	(Italy)	10,00
Amaro Toro	(Italy)	10,00



VERMOUTH • VERMOUTHS

Bonziano Biologico	(Italy)	12,00	
Bitter 25 Biologico	(Italy)	12,00	
Ricard	(France)	10,00	
Aperol	(Italy)	10,00	
Campani	(Italy)	10,00	
Martini	(Italy)	10,00	

SHERRY

Tio Pepe	(Spain)	12,00	
Pedro Ximenez Emilio Hidalgo	(Spain)	12,00	







PORTO • PORT

Organic PortoTerra Prima Fonseca	(Portugal)	10,00	
Ramos Pinto Ruby	(Portugal)	10,00	
Graham's 20 years	(Portugal)	18,00	

BIRRE • BEERS

Weissenhofer Classic Bio Export	(Germany)	33 cl.	12,00	
'Nabio (lager)	(Italy)	33 cl.	12,00	
Riedenburger Liber Analcolica / <i>non alcoholic</i>	(Germany)	33cl.	12,00	
Bud	(United States)	33 cl.	12,00	
Nastro Azzurro	(Italy)	33 cl.	12,00	
Corona	(Mexico)	33 cl.	12,00	
Peroni Gran Riserva	(Italy)	50 cl.	12,00	
Beck's	(Germany)	33 cl.	12,00	
Heineken	(Holland)	33 cl.	12,00	
Ichnusa Non Filtrata - <i>Not Filtered</i>	(Italy)	33 cl.	12,00	

BIBITE • SOFT DRINKS

The Verde Biologico al Limone e Zenzero		25cl.	8,00	
<i>Organic Green Tea Lemon and Ginger</i>				
The Verde Biologico al Melograno - <i>Organic Green Tea Pomegranate</i>		25cl.	8,00	
Cola Biologica - <i>Organic Cola</i>		33cl	8,00	
Limonata Biologica - <i>Organic Sparkling Lemonade</i>		33cl.	8,00	
Gassosa Biologica - <i>Organic Soda</i>		33cl.	8,00	
Aranciata Bionda Biologica - <i>Organic Sparkling Orange Juice</i>		33cl.	8,00	
Schweppes Soda / Tonica / Lemon / Ginger Ale		18cl.	8,00	
Fanta		33 cl.	8,00	
Sprite		33cl.	8,00	
Coca Cola / Zero		33cl.	8,00	

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in Euro.*

17



SUCCHI • *FRUIT JUICES*



Succhi di Frutta Biologici • *Organic Fruit juices*

8,00

Pera, albicocca, pesca, ananas, pomodoro, mela e carota, mirtillo nero
Pear, apricot, peach, pineapple, tomato, apple and carrot, wild blueberry

SPREMUTE • *FRESHLY SQUEEZED JUICES*



Spremuta di Frutta Biologica • *Organic Fruit Freshly Squeezed*

Spremuta di arancia o pompelmo o limone

10,00

Squeezed orange or grapefruit or lemon juices

CENTIFUGHE • *EXTRACTS*



Centrifughe di Frutta e Verdura Biologiche
Organic Fruits and Vegetables Extracts

12,00

Carota e Mela • *Carrot and Apple*

Carota e Sedano • *Carrot and Celery*

Carota, Zenzero, Mela e Sedano • *Carrot, Ginger, Apple and Celery*

ACQUE MINERALI • MINERAL WATERS

Lauretana Naturale • <i>Lauretana Still Water</i>	0,75 lt.	7,00
Lauretana Frizzante • <i>Lauretana Sparkling Water</i>	0,75 lt.	7,00
Tullia Naturale • <i>Tullia Still Water</i>	0,5 lt.	5,00
Tullia Frizzante • <i>Tullia Sparkling Water</i>	0,5 lt.	5,00

CAFFETTERIA • COFFEES

Caffè Espresso Classico • <i>Classic espresso coffee</i>		7,00
Espresso d'orzo • <i>Barley espresso</i>		7,00
Espresso decaffeinato • <i>Decaffeinated espresso</i>		7,00
Espresso Monoarabica Brazil		8,00
<i>Aroma intenso con note di cioccolato • Intense flavor with notes of chocolate</i>		
Espresso Arabica Selection Brasile		8,00
<i>Aroma intenso con note di caramello • Intense flavor with notes of caramel</i>		
Espresso Arabica Selection Ethiopia		8,00
<i>Aroma delicato con note floreali • Delicate flavor with floreal notes</i>		
Caffè Americano • <i>American coffee</i>		9,00
Caffè Shakerato • <i>Shaked Coffee</i>		10,00
Cappuccino		9,00
Ginseng		9,00
Cioccolata Calda • <i>Hot Chocolate</i>		10,00
Bicchiere di Latte • <i>Glass of Milk</i>		5,00
Bicchiere di Latte di Riso o Soya • <i>Glass of Rice or Soy Milk</i>		8,00
Vasta selezione di Té, Infusi e Tisane Ayurvediche		10,00
<i>Vast selection of Teas, Herbal Teas and Ayurvedic Infusion</i>		

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in Euro.*

19



Menù Ristorante-Bar
Cucina Biologica, Naturale, Vegetariana ed Etica
Organic, Natural, Vegetarian and Ethical Cuisine

Antipasti - Starters

La Focaccia col Formaggio "Manuelina" *



Focaccia Croccante ripiena di Stracchino
Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese

(E) 24,00

La Focaccia Pizzata "Manuelina" * *



Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro,
 Capperi e Olive
*Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese, with Tomato,
 Capers and Olives*

(E) 24,00

Mediterraneo - Mediterranean

La nostra Mozzarella di Bufala con Gioco di Pomodori,
 Cipolla Rossa in Agrodolce e Olio Extra Vergine al Basilico
*Our Buffalo Mozzarella Cheese with Game of Tomatoes,
 Sweet and Sour Red Onion and Extra Virgin Basil Oil*

(G)(E) 24,00

Insalata Mistica - Mystic Salad ✓

Insalata ricca con Lattuga, Radicchio, Carote, Avocado,
 Pomodori, Anacardi e Chips alla Pizzaiola
*Salad with Lettuce, Radicchio, Carrots,
 Avocado, Dried Tomatoes, Raisin, Cashew and Raw Tomato Chips*

(G)(R)(E) 24,00

Bruschetta con Pomodoro fresco, basilico, Capperi, Cipolla e Olive ✓

(E) 16,00

Bruschetta with Fresh Tomatoes, Basil, Capers, Onion and Olives

*disponibile con aggiunta di peperoncino

*available with additional chili

Zuppe - Soups

La Dolce Vita - *The Sweet Life*

Vellutata di Carote con Spuma leggera di Pastinaca e Spinaci,
Aceto di Champagne e Chips di Pane (E) 26,00
Carrot soup with light Parsnip and Spinach Foam, Champagne Vinegar and Bread Chips

Omelette - Omelette

Omelette con Funghi Champignon e Formaggio (G) 18,00
Champignon Mushrooms and Cheese Omelette

Omelette alla Cipolla con Pepe Nero (G) 18,00
Onion Omelette with Black Pepper

Uova al tegamino con Salsa di Pomodoro Datterino (G) 18,00
Fried Eggs with Datterino Tomatoes Sauce

Primi - First Courses

L'Ombelico del Mondo - *The Navel of the World* *

Risotto alla Zucca, Formaggio di Mandorle e Funghi Porcini Arrostiti (G)(E) 26,00
Pumpkin Risotto, Almond Cheese and Roasted Porcini Mushrooms

Gusto - *Taste* *

Spaghetti alla Chitarra leggermente Piccanti con Salsa di Pomodorini Freschi e Basilico (come i nostri Cuochi amano mangiarli) 26,00
Slightly Spicy Guitar Spaghetti with Fresh Baby Tomatoes Sauce and Basil (as our Chefs love to eat them)

Il Pesto - *Il Pesto*

Fusilloni Monograno Felicetti con il nostro Pesto di Basilico e Pomodori Datterini Confit (E) 26,00
"Monograno Felicetti" Fusilloni with our Basil Pesto sauce and Datterini Tomatoes

Classicismo - *Classicism*

Tagliolini fatti in casa alla Carbonara Vegetariana 26,00
Home-Made Tagliolini pasta with Vegetarian Carbonara sauce

Piatti Principali - Main Courses

La Parmigiana - La Parmigiana*

Parmigiana di Melanzane con Pommarola e Scamorza Affumicata (G) (E) 28,00
Traditional Aubergine Parmigiana with Smoked Scamorza Cheese

Tempura Vegetariana - Vegetarian Tempura

Fritto di Carciofi, Funghi, Fiori di Zucca ripieni di Mozzarella e Patate
con "Cotoletta" di Zucchine ripiena di Formaggio, 28,00
Maionese allo Zafferano e salsa al Limone
*Fried Artichokes, Mushrooms, squash blossoms filled with Mozzarella Cheese and Potatoes
with Zucchini "Cotoletta" filled with cheese,
Saffron Mayonnaise and Lemon sauce*

Club Sandwich con Frittata di Funghi Champignon, 22,00
Pomodoro Fresco, Scamorza Affumicata e Patate Fritte Croccanti
*Club Sandwich with Mushroom Omelette, Fresh Tomato,
Smoked Scamorza Cheese And Fried Crunchy Potatoes*

Focaccia Romana con Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico (E) 18,00
Roman "Focaccia" with Tomatoes, Bufalo Mozzarella and Basil

I Formaggi - The Cheese

La Nostra Selezione di Formaggi Biologici, anche a Caglio Vegetale, (G) (E) 22,00
servita con Confettura di Stagione, Miele e Frutta Fresca di Stagione
*Our selection of Organic Cheeses, also with Vegetable Rennet,
served with Seasonal Jam, Honey and Seasonal Fresh Fruits*

Dolci - Dessert

Beignets - Beignets

Beignets Golosi con Crema Chantilly, Crema Fondente al Cioccolato e Gelato alla Stracciatella 16,00
Tasty Cream Puffs with Chantilly Cream, Dark Chocolate Cream and Stracciatella Ice-cream

Tiramisù - Tiramisù

Mousse al Mascarpone, Salsa al Caffè e Gelato alla Crema (G) 16,00
Mascarpone Cheese Mousse, Coffee Sauce and Cream Ice Cream

La Tarte Tatin - The Tarte Tatin

Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Nocciola 16,00
Apple Tarte Tatin with Raisins and Hazelnut Ice Cream

Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought ✓

Cannolo Siciliano con Ricotta di Mandorle, Gelato al Lampone (E) 16,00 e Salsa all'Arancia
Sicilian Style Cannoli with Almond Ricotta Cheese, Raspberry Ice-Cream and Orange Sauce

Gelati - Ice-Cream

Selezione di Gelati fatti in Casa alla Vaniglia, Cioccolato Tiramisù, Stracciatella <i>Selection of Vanilla, Chocolate, Tiramisù, Stracciatella Home-made Ice-Creams</i>	(G)	14,00
Selezione di Sorbetti fatti in casa alla Fragola, Lampone, Limone e Mango <i>Selection of Strawberry, Raspberries, Lemon and Mango Home-made Sorbets**</i>	✓ (G)(E)	14,00

✓ Vegano/ *Vegan*

G : Senza glutine/*Gluten free*

R : Crudista/*Raw*

E : Non contiene uova/*Eggless*

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l'asterico * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

Gentile Ospite,

È nostra cura essere attenti ad allergie e intolleranze. Le chiediamo pertanto di metterci al corrente delle Sue esigenze alimentari per poterle soddisfare. I nostri piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Regolamento UE 1169/2011, quali:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento ai punti 2, 4 e 14 si segnala che non sono inseriti nel nostro menù

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in Euro.*



Dear Guest,

We really care about allergies or food intolerances. Please kindly communicate your special needs to allow us to satisfy them.

The meals served contain or may contain one or several allergens belonging to the 14 typologies of allergens indicated in Ann. II of Regulation UE 1169/2011, as follows:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - a) wheat based glucose syrups including dextrose;
 - b) wheat based maltodextrins;
 - c) glucose syrups based on barley;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:
 - a. fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - b. fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat;
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b) lactitol.
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

Please note that the allergens belonging to the numbers 2, 4 and 14 are not contained in our meals.

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in Euro.*

