

San Valentino



RAPHAËL

★★★★L

ROMA



MENÙ DI SAN VALENTINO
ST. VALENTINES MENU
MENU DE LA SAINT VALENTIN

Cocktail mimosa con amuses bouche
Mimosa Cocktail with amuses bouche
Cocktail mimosa avec amuses bouche

Insalata di mango, avocado e astice al vapore con olio al limone
Mango and avocado salad with steamed lobster and lemon olive oil
Salade d'homard à la mangue, avocat et huile d'olive au citron

Risotto mantecato al cavolfiore, gallinella di mare e caviale
Cauliflower risotto with gurnard and caviar
Risotto aux choux-fleurs, rouget grondin et caviar

Filetto di manzo alla “pizzaiola rivisitata” con carciofi alla romana e tortino di patate
Rolled beef fillet in a tomato, cappers, anchovies and olives sauce,
served with “roman style” artichokes and potato gateaux
Filet de boeuf façon “pizzaiola” aux artichauts à la romaine et gâteaux de pommes de terre

Soufflé al mandarino e limoncello
Tangerine and limoncello soufflé
Soufflé à la mandarine et limoncello

Piccola Pasticceria
Friandises
Petite pâtisserie

Coffee

Euro 60,00



Per persona, tasse e servizio inclusi; bevande non comprese
Per person, taxes and service included; beverage not included
Par personne, taxes et service inclus; boissons non comprises

MENÙ VEGETARIANO DI SAN VALENTINO
ST. VALENTINES VEGETARIAN MENU
MENU VEGETARIEN DE LA SAINT VALENTIN

Cocktail mimosa con amuses bouche

Mimosa Cocktail with amuses bouche

Cocktail mimosa avec amuses bouche

Tortino all' avocado con pomodori, mozzarella di bufala e basilico

Millefeuille of avocado with tomatoes, buffalo's mozzarella and basil

Millefeuille à l' avocat avec tomates et mozzarella de bufala au basilic

Risotto mantecato allo zafferano con fiori di zucca e funghi cardoncelli

Saffron risotto with zucchini flowers and oyster mushrooms

Risotto au safran avec fleurs de courgettes et champignons pleurotes

Parmigiana di melanzane

Eggplant Parmesan

Aubergine parmesan

Clafoutis agli asparagi, spugnole e ricotta

Asparagus "clafoutis" with morel mushrooms and ricotta cheese

Clafoutis aux asperges, morilles et ricotta

Soufflé al mandarino e limoncello

Tangerine and limoncello soufflé

Soufflé à la mandarine et limoncello

Piccola Pasticceria

Friandises

Petite pâtisserie

Coffee

Euro 50,00

Per persona, tasse e servizio inclusi; bevande non comprese
Per person, taxes and service included; beverage not included
Par personne, taxes et service inclus; boissons non comprises





RAPHAËL HOTEL

Largo Febo, 2 (Piazza Navona) • 00186 Roma (Italy)
tel +39 06 682831 • fax +39 06 6878993
info@raphaelhotel.com • www.raphaelhotel.com

