

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
Armagnac, Cognac, Brandy, Calvados	11
Grappe • <i>Eaux de vie</i>	12
Gin, Vodka	12
Tequila, Rhum	13
Whisky and Scotch	13
Liquori e Digestivi • <i>Liqueurs and Digestives</i>	15
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
Formaggi • <i>Cheese</i>	24
Dolci • <i>Desserts</i>	24
Gelati • <i>Ice-cream</i>	25

VINI • WINES

Spumanti e Champagne • Sparkling Wines and Champagne



	Bicchieri <i>By the Glass</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>	
Prosecco Treviso (Glera)  La Cantina Pizzolato - Friuli-Venezia Giulia, 2018	10,00	30,00	
Perlage Valdobbiadene Superiore Brut (Glera) Canah - Veneto, NM	12,00	40,00	
Franciacorta Brut (Pinot Bianco, Chardonnay) Barone Pizzini - Lombardia, NM	14,00	50,00	
Champagne Extra Brut (Chard., Pinot. Nero, Pinot Meunier) Bougeois Diaz - Francia, NM	18,00	95,00	
Champagne Brut Apanage (Chard., Pinot. Nero, Pinot Meunier) Pommery - Francia, NM	18,00	95,00	

Vini Bianchi • White Wines

Chardonnay (Chardonnay)  La Cantina Pizzolato - Veneto, 2018	10,00	30,00	
Pinot Grigio (Pinot Grigio) Von Stachlburg - Alto Adige, 2017	14,00	45,00	
Il Poggio della Costa (Grechetto) Sergio Mottura - Lazio, 2017	14,00	45,00	

 *Vegano/Vegan*

Vini Arancioni • Orange Wines

San Martino (Malvasia)  La Busattina - Toscana, 2018	12,00	35,00	
--	-------	-------	---

Vini Rossi • Red Wines

Cabernet (Cabernet Sauvignon)  La Cantina Pizzolato - Veneto, 2018	10,00	30,00	
--	-------	-------	---

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

Dolcetto D'Alba (Dolcetto) Brovia - Piemonte, 2016	14,00	40,00	
---	-------	-------	---

Vini Dolci • Dessert Wines

Le Petit Guiraud Sauternes (Sémillon, Sauvignon) Château Guiraud - 2013	18,00	100,00	
--	-------	--------	--

Passito di Noto (Moscato bianco) Azienda Agricola Planeta 2018	12,00	55,00	
---	-------	-------	--

Mosto d'Uva • Grape Must

Mosto d'uva Guerzoni  Acetaia Guerzoni - Emilia Romagna		25,00	
---	--	-------	---

 *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 Royal	22,00
Champagne, spremuta di arancia	
<i>Champagne, orange juice</i>	
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*

COCKTAILS

Aperol Spritz 18,00

Aperol, Prosecco, Soda

Aperol, Sparkling Wine, Soda

Americanò 16,00

Campari, Martini Rosso, Soda

Campari, Red Martini, Soda

Cosmopolitan 18,00

Vodka, Succo di Mirtillo rosso, Lime, Cointreau

Vodka, Cranberry juice, Lime, Cointreau

Daiquiri 16,00

Rum bianco, succo di limone e sciroppo di zucchero

White Rhum, Lime Juice and Sugar Syrup

Manhattan 16,00

Bourbon Whiskey, Martini Rosso, Angostura

Bourbon Whiskey, Martini rosso, Angostura bitter

Margarita	16,00
Tequila, Lime, Cointreau	
<i>Tequila, Lime, Cointreau</i>	
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, Zuccherò	
<i>Bourbon Whiskey, Angostura, Sugar</i>	
Whiskey Sour	16,00
Bourbon Whiskey, Succo di Limone, Sciroppo di Zuccherò 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
Gin, Vermouth Dry

Dirty Martini 18,00
Gin, Vermouth Dry, salamoia di olive
Gin, Vermouth Dry, brine of olives

Smoky Martini 18,00
Classico vodka Martini affumicato da un accento di Lagavullin 16 anni
Classic vodka Martini slightly smoked by a hint of Lagavullin 16 y.o.

Japanese Martini 18,00
Classico vodka Martini con Vermouth Giapponese "I-Sake" di tipo Honjozo
Classic vodka Martini with Japanese Vermouth Honjozo "I-Sake"

<p>Apple Martini</p> <p>Vodka, liquore alla mela</p> <p><i>Vodka, apple liqueur</i></p>	18,00
<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 (Beefeter, 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

Vodka, succo di pomodoro, tabasco, salsa Worchestershire, sale, pepe e succo di limone	16,00
<i>Vodka, tomato juice, tabasco, Worchestershire sauce, salt pepper and lemon juice</i>	

Long Island Iced Tea

Gin, Vodka, Rum, Triple sec, succo di lime, sciroppo di zucchero, Coca-Cola	18,00
<i>Gin, Vodka, Rhum, Triple sec, lime juice, sugar syrup, Coca-Cola</i>	

Cuba Libre

Rhum Havana 7 e Coca-Cola	18,00
<i>Rhum Havana 7 e Coca-Cola</i>	

MASHED

Caipiroska	18,00
Vodka, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Vodka, Lime, Brown Sugar</i>	
Caipirinha	18,00
Cachaça, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Cachaça, 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>	

ANALCOLICI • 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

Rémy Martin V.S.O.P.	(France)	18,00
----------------------	----------	-------

Camus V.S.O.P.	(France)	20,00
----------------	----------	-------

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

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

Hennessy V.S.	(France)	16,00
---------------	----------	-------

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

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


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

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



CALVADOS

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

GRAPPE • EAU 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	

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	

RHUM



Organic Rum Papagayo Golden	(Paraguay)	12,00	
Organic Rum Papagayo Spiced	(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	
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 Disaronno	(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	
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	
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	

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




VERMOUTH • VERMOUTHS

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

Tè Verde Biologico al Limone - <i>Organic Green Tea Lemon</i>	25 cl	8,00	
Tè Verde Biologico al Melograno - <i>Organic Green Tea Pomegranate</i>	25 cl	8,00	
Cola Biologica - <i>Organic Cola</i>	27,5 cl	8,00	
Limonata Biologica - <i>Organic Sparkling Lemonade</i>	27,5 cl	8,00	
Aranciata Rossa Biologica - <i>Organic Sparkling Orange Juice</i>	27,5 cl	8,00	
Schweppes Soda / Tonica / Lemon / Ginger Ale	18 cl	8,00	
Fanta	33 cl	8,00	
Sprite	33 cl	8,00	
Coca Cola / Zero	33 cl	8,00	

SUCCHI • *FRUIT JUICES*

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

8,00



SPREMUTE • *FRESHLY SQUEEZED JUICES*

Spremuta di arancia o pompelmo o limone
Squeezed orange or grapefruit or lemon juices

10,00



CENTIFUGHE • *EXTRACTS*

Carota e Mela • *Carrot and Apple*

12,00



Carota e Sedano • *Carrot and Celery*

12,00



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

12,00



ACQUE MINERALI • MINERAL WATERS

Tullia Naturale • <i>Tullia Still Water</i>	0,75 lt.	7,00
Tullia Frizzante • <i>Tullia Sparkling Water</i>	0,75 lt.	7,00
Tullia Naturale • <i>Tullia Still Water</i>	0,50 lt.	5,00
Tullia Frizzante • <i>Tullia Sparkling Water</i>	0,50 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/caramello • Intense flavor with notes of chocolate/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>		

Menu Ristorante-Bar - Restaurant-Bar Menu


Cucina Biologica, Naturale, Vegetariana ed Etica
Organic, Natural, Vegetarian and Ethical Cuisine

Antipasti - Starters

La Focaccia col Formaggio "Manuelina" *	E	24,00
Focaccia Croccante ripiena di Stracchino <i>Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese</i>		
La Focaccia Pizzata "Manuelina"* *	E	24,00
Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro, Capperi e Olive <i>Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese, with Tomato, Capers and Olives</i>		
Italia a Tavola - Italy On the Table	G E	24,00
La nostra Mozzarella di Bufala con Gioco di Pomodori, Cipolla Rossa in Agrodolce e Olio Extra Vergine al Basilico <i>Our Buffalo Mozzarella Cheese with Game of Tomatoes, Sweet and Sour Red Onion and Extra Virgin Basil Oil</i>		
Mangia la Foglia - Eat the Leaf 	G E	26,00
Avvolgente paesaggio di gusti con Chips di Semi di Chia, Shitake e Fagiolini arrostiti, ricca e variopinta Insalata Estiva con Carote, Pomodoro e Anacardi, arricchita con fresca Frutta di Stagione <i>Enchanting Landscape of Flavors, Chips made of Chia Seeds, roasted Shitake and Green Beans, rich and colorful summer Salad with Carrots, Tomato and Cashew Nuts, enriched with fresh Seasonal Fruits</i>		
Bruschetta con Pomodoro fresco, basilico, Capperi, Cipolla e Olive 	E	16,00
<i>Bruschetta with Fresh Tomatoes, Basil, Capers, Onion and Olives</i>		

***Disponibile con aggiunta di peperoncino /Available with additional chili**

Zuppe - Soups

Vacanze Romane - Roman Holiday 	GE	25,00
Gazpacho di Pomodori Datterini e Fragole con sorbetto al Basilico e croccanti Semi di Canapa <i>Datterini Tomatoes and Strawberry Gazpacho with Basil Sorbet and crunchy Canapa Seeds</i>		

Omelette - Omelette

Omelette con Funghi Champignon e Formaggio <i>Champignon Mushrooms and Cheese Omelette</i>	G	18,00
Omelette alla Cipolla con Pepe Nero <i>Onion Omelette with Black Pepper</i>	G	18,00
Uova al tegamino con Salsa di Pomodoro Datterino <i>Fried Eggs with Datterino Tomatoes Sauce</i>	G	18,00

Primi - First Courses

L'Ombelico del Mondo - <i>The Navel of the World</i> *	GE	30,00
Avvolgente Risotto alla Barbabietola con mousse di Carote e Gorgonzola <i>Enchanting Beetroot Risotto with Carrot mousse and Gorgonzola Cheese</i>		
Gusto - <i>Taste</i> *		26,00
Spaghetti alla Chitarra leggermente Piccanti con Pomodorini Freschi e Basilico (come i nostri Cuochi amano mangiarli) <i>Slightly Spicy Guitar Spaghetti with Fresh Baby Tomatoes Sauce and Basil (as our Chefs love to eat them)</i>		
Il Pesto - <i>Il Pesto</i>	E	26,00
Fusilloni Monograno Felicetti con il nostro Pesto di Basilico e Pomodori Datterini Confit <i>"Monograno Felicetti" Fusilloni with our Basil Pesto sauce and Datterini Tomatoes</i>		
Classicismo - <i>Classicism</i>		30,00
Tagliolini fatti in casa alla Carbonara Vegetariana <i>Home-Made Tagliolini pasta with Vegetarian Carbonara sauce</i>		

Piatti Principali - Main Courses

La Dolce Vita - La Dolce Vita*	GE	32,00
Parmigiana di Melanzane rivisitata, Scamorza affumicata e gustoso Coulis di Pomodoro delicatamente piccante <i>Revisited Eggplant Parmigiana, Smoked Scamorza Cheese and tasty slightly Spicy Tomato Coulis</i>		
Tempura Vegetariana - Vegetarian Tempura		28,00
Il nostro Fritto leggero di Zucchine, Carciofi, e Patate accompagnato dalle migliori Verdure di stagione, Maionese allo Zafferano e salsa al Limone <i>Homemade light Fried Courgettes, Artichokes and Potatoes combined with the best seasonal Vegetables, Saffron Mayonnaise and Lemon sauce</i>		
Club Sandwich con Frittata di Funghi Champignon, Pomodoro Fresco, Scamorza Affumicata e Patate Fritte Croccanti		22,00
<i>Club Sandwich with Mushroom Omelette, Fresh Tomato, Smoked Scamorza Cheese And Fried Crunchy Potatoes</i>		
Focaccia Romana con Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico	E	18,00
<i>Roman "Focaccia" with Tomatoes, Bufalo Mozzarella and Basil</i>		

Formaggi - Cheese


La Nostra Selezione di Formaggi Biologici, anche a Caglio Vegetale, 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

GE 22,00

Dolci - Dessert


Tiramisù - Tiramisù **G** 16,00
Mousse al Mascarpone, Salsa al Caffè e Gelato alla Crema
Mascarpone Cheese Mousse, Coffee Sauce and Cream Ice Cream

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

Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought  **E** 16,00
Cannolo Siciliano con Ricotta di Mandorle, Gelato al Lampone e Salsa all'Arancia
Sicilian Style Cannoli with Almond Ricotta Cheese, Raspberry Ice-Cream and Orange Sauce

Bavarese  **GRE** 16,00
Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi
Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits

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>	GE 	14,00

**Vi invitiamo a rivolgerVi al personale di sala per conoscere ulteriori gusti disponibili

***Please ask our staff to know all the different flavors available*

*Con aggiunta di Maraschino e Amarene - € 5,00

**With Maraschino and Blac Cherries - € 5,00*



Biologico/Organic



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.

Le proposte seguite dalla G sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso.

The meals followed by G are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten.

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) lattiolio.

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.

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.