



Benvenuti - *Welcome*

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.

Buon Appetito!

Il Bio 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.

Have a wonderful meal!

Bio Hotel Raphaël and the kitchen brigade





Prima di iniziare – *Before Starting*

Si prega di prendere attenta visione della comunicazione

Gentile Ospite,

La preghiamo di prendere atto che la molteplicità delle vivande utilizzate nella nostra cucina potrebbe portare, inavvertitamente, a commistioni e contaminazioni del cibo a Lei riservato.

Qualora dovesse avere qualunque tipo di allergia, soprattutto **se grave**, che potrebbe quindi richiedere un **intervento medico**, la preghiamo di **non consumare pasti** nel nostro ristorante.

Potrà trovare in fondo al menù la lista completa degli allergeni.

La Direzione declina ogni tipo di responsabilità conseguente al consumo di cibi.

Please take careful note of this communication

Dear Guest,

Please note that the multiplicity of food used in our kitchen could lead, inadvertently, to mixtures and contaminations of the food reserved for you.

If you have any type of allergy, especially if **severe**, which may therefore require a **medical intervention**, we ask you to **avoid eating meals** in our restaurant.

You can find at the end of the menù the complete list of allergens.

The Management declines any kind of responsibility resulting from the consumption of food.





Indice - *Index*

Vini • *Wines*

Champagne Cocktails

Spritz

Martini's at the Raphael

Pre-dinner drinks

Long Drinks

After Dinner Drinks

Mashed

Frozen

Non-Alcoholic Cocktails

Armagnac, Cognac, Brandy, Calvados

Grappe • *Eaux de vie*

Gin, Vodka

Tequila, Rhum

Whisky and Scotch

Liquori e Digestivi • *Liqueurs and Digestives*





Vermouth • Vermouths

Sherry, Ports

Birre e Bibite • Beers and Soft Drinks

Succhi, Spremute, Centrifughe

Fruit Juices, Fruit Freshly Squeezed, Extracts

Acque Minerali • Mineral Waters

Caffè, Tè, Tisane • Coffees, Tea and Infusions

Menu Ristorante-Bar – Restaurant-Bar Menu

Le “Focacce”

Antipasti • Starters

Omelette • Omelette

Primi Piatti • First Courses

Piatti Principali • Main Courses

Dolci • Desserts





Gelati e Sorbetti • Ice-Creams and Sorbets





Vini • Wines

Spumanti e Champagne • Sparkling Wines and Champagne

	Bicchieri By the Glass	Bottiglia Bottle	
Prosecco Treviso (Glera)  La Cantina Pizzolato - Friuli-Venezia Giulia	€ 15,00	€ 45,00	
Franciacorta Brut (Pinot Bianco, Chardonnay) Barone Pizzini - Lombardia	€ 18,00	€ 60,00	
Champagne Brut Apanage (Chard., Pinot. Nero, Pinot Meunier) Pommery - Francia	€ 22,00	€ 95,00	

Vini Bianchi • White Wines

Chardonnay (Chardonnay)  La Cantina Pizzolato – Veneto	€ 15,00	€ 45,00	
Ribolla Gialla (Ribolla Gialla) Damijan Podversic - Friuli V. Giulia	€ 20,00	€ 85,00	
Il Poggio della Costa (Grechetto) Sergio Mottura - Lazio	€ 18,00	€ 50,00	

Vini Arancioni e Rosati • Orange and Rosé Wines

San Martino (Malvasia)  La Busattina - Toscana	€ 20,00	€ 55,00	
Obvius (Sangiovese) Salcheto - Toscana	€ 15,00	€ 50,00	

 *Vegano/Vegan*







Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



Vini • Wines

Vini Rossi • Red Wines

Cabernet (Cabernet Sauvignon)  La Cantina Pizzolato - Veneto	€ 15,00	€ 45,00	
Rosso di Montalcino (Sangiovese) Podere Fornacella - Toscana	€ 18,00	€ 55,00	
Amarone della Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara) Masi - Veneto	€ 28,00	€ 115,00	

Vini Dolci • Dessert Wines

Le Petit Guiraud Sauternes (Sémillon, Sauvignon) Château Guiraud	€ 18,00	€ 100,00	
Passito di Noto (Moscato bianco) Azienda Agricola Planeta	€ 12,00	€ 55,00	

 *Vegano/Vegan*



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



Champagne Cocktails

Bellini Royal	€ 22,00
Champagne, purea di pesche fresche* <i>Champagne, fresh peach puree*</i>	
Rossini Royal	€ 22,00
Champagne e purea di fragole fresche* <i>Champagne with fresh strawberries puree*</i>	
Mimosa Royal	€ 22,00
Champagne, spremuta di arancia <i>Champagne, orange juice</i>	
French 75	€ 22,00
Champagne, Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero <i>Champagne, Gin, Lemon juice, Sugar Syrup</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*





Spritz

Aperol Spritz	€ 18,00
Aperol, Prosecco, Soda	
<i>Aperol, Sparkling Wine, Soda</i>	
Campari Spritz	€ 18,00
Campari, Prosecco, Soda	
<i>Campari, Sparkling Wine, Soda</i>	
Midori Spritz	€ 18,00
Midori, Prosecco, Lime, Soda	
<i>Midori, Sparkling Wine, Lime, Soda</i>	
Spritz Royal	€ 20,00
Champagne, Aperol, Soda	
<i>Champagne, Aperol, Soda</i>	
Curaçao Spritz	€ 18,00
Blue Curaçao, Cointreau, Prosecco	
<i>Blue Curaçao, Cointreau, Sparkling Wine</i>	
Hugo Spritz	€ 18,00
<i>Sciroppo ai fiori di Sambuco, Prosecco, Soda e fiori di menta</i>	
<i>Elderflower syrup, Sparkling Wine, Soda and mint</i>	





Martini's at the Raphael

Martini Cocktail Classico	€ 18,00
Gin, Vermouth Dry <i>Gin, Vermouth Dry</i>	
Dirty Martini	€ 18,00
Gin, Vermouth Dry, salamoia di olive <i>Gin, Vermouth Dry, brine of olives</i>	
Smoky 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>	
Cowboy Hoof Martini	€ 20,00
Tanqueray gin shakerato con foglie di menta e Triple Sec, guarnito con una scorza di arancio <i>Shaken Tanqueray gin with mint leaves and Triple Sec, garnished with orange twist</i>	
Espresso Martini	€ 18,00
Vodka, caffè, Kahlùà e sciroppo di zucchero <i>Vodka, espresso coffee, Kahlùà, sugar</i>	
Chocolate Martini	€ 18,00
Vodka, crema di cacao scura e polvere di cioccolato <i>Vodka, crème de cacao and chocolate powder</i>	





Pre-dinner Cocktails

Americano	€ 16,00
Campari, Martini Rosso, Soda <i>Campari, Red Martini, Soda</i>	
Boulevardier	€ 16,00
Bourbon, Vermout Rosso, Bitter Campari <i>Bourbon, Red Vermout, Campari</i>	
Daiquiri	€ 16,00
Rum bianco, succo di limone e sciroppo di zucchero <i>White Rhum, Lime Juice and Sugar Syrup</i>	
Negroni	€ 16,00
Gin, Campari, Martini Rosso <i>Gin, Campari, Red Martini</i>	
Old Fashioned	€ 16,00
Bourbon Whiskey, Angostura, Zucchero <i>Bourbon Whiskey, Angostura, Sugar</i>	
Manhattan	€ 16,00
Rye Whiskey, Martini Rosso, Angostura <i>Rye Whiskey, Red Martini, Angostura bitter</i>	





Long Drinks

Bloody Mary	€ 16,00
Vodka, succo di pomodoro, tabasco, salsa Worcestershire, sale, pepe e succo di limone <i>Vodka, tomato juice, tabasco, Worcestershire sauce, salt pepper and lemon juice</i>	
Cuba Libre	€ 18,00
Rhum Havana 7 e Coca-Cola <i>Rhum Havana 7 e Coca-Cola</i>	
Gin Tonic	
Gin (Beefeter, Juniper, Tanqueray, Bombay, Gordon)	€ 18,00
Gin Premium (Tanqueray 10, Hendrick's, Monkey 47)	€ 22,00
Vodka Tonic	
Vodka (Stolichnaya, Absolut, Mahe)	€ 18,00
Vodka Premium (Belvedere, Grey Goose, Beluga)	€ 22,00
Long Island Iced Tea	€ 18,00
Gin, Vodka, Rum, Triple sec, succo di lime, sciroppo di zucchero, Coca-Cola <i>Gin, Vodka, Rhum, Triple sec, lime juice, sugar syrup, Coca-Cola</i>	
Moscow Mule	€ 18,00
Vodka, succo di lime, ginger beer <i>Vodka, lime juice, ginger beer</i>	
Tequila Sunrise	€ 16,00
Tequila, Granatina, Succo Arancia <i>Tequila, Granadine, Orange Juice</i>	
Gin fizz	€ 16,00
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero e soda <i>Gin, Lemon Juice, sugar and soda syrup</i>	





After Dinner Cocktails

Alexander	€ 18,00
Cognac/Brandy, crema di cacao e crema di latte <i>Cognac/Brandy, cocoa cream and milk cream</i>	
Cosmopolitan	€ 18,00
Vodka, Succo di Mirtillo rosso, Lime, Cointreau <i>Vodka, Cranberry juice, Lime, Cointreau</i>	
Grasshopper	€ 18,00
Crema di menta verde, crema di cacao bianca e crema di latte <i>Spearmint cream, white cocoa cream and milk cream</i>	
Margarita	€ 16,00
Tequila, Lime, Cointreau <i>Tequila, Lime, Cointreau</i>	
Japanese Slipper	€ 16,00
Midori, Cointreau e succo di limone <i>Midori Cointreau, lime juice</i>	
Midori Sour	€ 16,00
Midori, Limone, Sciroppo di zucchero e albume d'uovo <i>Midori, Lemon, Sugar syrup, egg's white</i> <i>Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version</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>	





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>	

Frozen

Piña Colada	€ 18,00
Rhum, succo di ananas, latte di cocco <i>Rhum, pineapple juice, coconut milk</i>	
Margarita Frozen	€ 18,00
Tequila, Lime, Cointreau <i>Tequila, Lime, Cointreau</i>	
Strawberry or Banana Frozen Daiquiri	€ 18,00
Rhum, Fragola/liquore di Banana, Lime e sciroppo di zucchero <i>Rhum, Strawberry / Banana Liqueur and sugar sirup</i>	





Cocktail Analcolici • *Non-alcoholic Drinks*

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.	(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
Cognac Frapin VIP XO	(France)	€ 40,00

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 Pinot Noir Bio - <i>Organic Grappa Pinot Noir</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	
Grappa Berta 3 Soli 3	(Italy)	€ 15,00	
Grappa Berta Riserva del Fondatore	(Italy)	€ 18,00	

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	
Gordon's	(United Kingdom)	€ 12,00	
Bombay	(United Kingdom)	€ 12,00	
Hendricks	(Scotland)	€ 16,00	
Tanqueray 10	(United Kingdom)	€ 16,00	
Monkey 47	(Germany)	€ 18,00	

VODKA

Premium Vodka Organic	(Italy)	€ 12,00	
Mahe 1886 Organic Vodka	(Estonia)	€ 14,00	
Stolichnaya	(Russia)	€ 14,00	
Absolut	(Sweden)	€ 15,00	
Belvedere	(Poland)	€ 15,00	
Grey Goose	(France)	€ 15,00	
Beluga	(Russia)	€ 18,00	





RHUM



Organic Rum Papagayo Golden	(Paraguay)	€ 12,00	
Organic Rum Papagayo Spiced	(Paraguay)	€ 12,00	
Rum Havana 3 Bianco	(Cuba)	€13,00	
Havana Club 7 year	(Cuba)	€ 12,00	
Bacardi Bianco	(Cuba)	€ 12,00	
Diplomatico Reserva	(Venezuela)	€ 18,00	
Zacapa	(Guatemala)	€ 35,00	

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	
Dalwhinnie Whisky- 15 anni	€ 26,00	

SCOTCH SPECIAL RESERVE

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





WHISKY

WHISKY SCOZZESI DI MALTO • *SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES*

Glen Grant 5 years	€ 18,00
Laphroaig 10 years	€ 18,00
Glenfiddich 12 years	€ 24,00
Macallan 12 years	€ 24,00
Lagavulin 16 years	€ 26,00
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 digestive • *Liqueurs and digestives*

Amaretto Biologico	(Italy)	€ 12,00	
Amaretto Disaronno	(Italy)	€ 10,00	
Sambuca Biologica	(Italy)	€ 12,00	
Sambuca Molinari	(Italy)	€ 10,00	
Sambuca 313 Pallini	(Italy)	€ 10,00	
Limoncello Biologico	(Italy)	€ 12,00	
Mirto	(Italy)	€ 10,00	
Mandarinetto	(Italy)	€ 10,00	
Baileys	(Irish)	€ 12,00	
Cointreau	(France)	€ 10,00	
Grand Marnier	(France)	€ 10,00	
Kahlùà	(Mexico)	€ 10,00	
Tia Maria	(Jamaica)	€ 10,00	
Amaro "Tyrolensis" 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	
Fernet Branca Menta	(Italy)	€ 10,00	
Vov – Liquore all'uovo	(Italy)	€ 10,00	
Cynar	(Italy)	€ 10,00	
Braulio	(Italy)	€ 10,00	
China Martini	(Italy)	€ 10,00	
Amaro Toro	(Italy)	€ 10,00	
Varnelli – Liquore all'anice	(Italy)	€ 10,00	
Frangelico – Liquore alla nocciola	(Italy)	€ 10,00	





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

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










Birre • Beers

Birra Bionda Trentina - Hell	(Italy)	33 cl. € 12,00	
Riedenburger Liber Analcolica / non alcoholic	(Germany)	33cl. € 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 - Not Filtered	(Italy)	33 cl. € 12,00	
La Rossa Bio	(Italy)	33 cl. € 12,00	
Guinness	(Ireland)	33 cl. € 12,00	

Bibite • Soft Drinks

Tè Biologico all'Ibisco e Menta - <i>Organic Hibiscus Mint Tea</i>	33 cl	€10,00	
Tè Biologico al Limone e Zenzero - <i>Organic Ginger Lemon Tea</i>	33 cl	€10,00	
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	€ 10,00	
Fanta	33 cl	€ 10,00	
Sprite	33 cl	€ 10,00	
Coca Cola / Zero	33 cl	€ 10,00	








Succhi • *Fruit juices*

Pera, albicocca, pesca, ananas, pomodoro, mela, mirtillo nero € 12,00 
Pear, apricot, peach, pineapple, tomato, apple, wild blueberry

Spremute • *Freshly Squeezes Juices*

Spremuta di arancia o pompelmo o limone € 14,00 
Squeezed orange or grapefruit or lemon juices

Centrifughe • *Extracts*

Carota e Mela • *Carrot and Apple* € 14,00 
Carota e Sedano • *Carrot and Celery* € 14,00 
Carota, Zenzero, Mela e Sedano • *Carrot, Ginger, Apple and Celery* € 14,00 





Acque minerali • *Mineral waters*

Acqua Naturale • <i>Still Water</i>	0,75 lt.	€ 8,00
	0,33 lt.	€ 6,00
Acqua Frizzante • <i>Sparkling Water</i>	0,75 lt.	€ 8,00
	0,33 lt.	€ 6,00

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
Caffè Americano • <i>American coffee</i>	€ 9,00
Caffè Shakerato • <i>Shaked Coffee</i>	€ 10,00
Cappuccino	€ 9,00
Cioccolata Calda • <i>Hot Chocolate</i>	€ 8,00
Cioccolata Calda con panna • <i>Hot Chocolate with whipped Cream</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 <i>Vast selection of Teas, Herbal Teas and Ayurvedic Infusi</i>	€ 10,00





Le Focacce

La Focaccia col Formaggio “Manuelina” € 30,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino
Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese
Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version

La Focaccia Pizzata “Manuelina” € 30,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro, Capperi, Olive, Prezzemolo e Peperoncino
Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese, Tomato, Capers, Olives, Parsley and Hot Pepper
Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version

La Focaccia alla Parmigiana di Melanzane “Manuelina”
Eggplant Parmigiana Focaccia € 35,00

Focaccia Croccante all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino con Melanzane, Scamorza, Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Parmigiano
Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino cheese filled with Stracchino, with Eggplant, Scamorza, Buffalo Mozzarella, Tomato and Parmesan
Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version





Antipasti - Starters

Passeggiata nel Bosco – Walk in the Woods  € 30,00

Delicata terrina di verdure con shitaké, porri, sedano verde e timo, finocchio arrostito, insalata colorata con citronette ai lamponi

Delicate vegetable terrine with shiitake, leeks, green celery and thyme, fennel roast, colorful salad with raspberry citronette

Plant Based

Vacanze Romane – Roman Holidays  € 28,00

Gazpacho di pomodori e fragole con sorbetto di basilico

Strawberries and tomato gazpacho with basil sorbet

Plant Based

Omelette - Omelette

Omelette con Funghi Champignon e Formaggio € 24,00

Champignon Mushrooms and Cheese Omelette

Omelette alla Cipolla con Pepe Nero € 24,00

Onion Omelette with Black Pepper

Uova Rancheros con Salsa di Peperoni, Fomaggio e Pomodorini Confit € 24,00

Fried Eggs with Peppers Sauce, Cheese and Confit Tomatoes

 Vegetale /Plant Based





Primi - First Courses

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World € 36,00

Risotto con barbabietola, ricca mantecatura, tortino di riso venere con melanzane, delicata mousse di carote e vortice di gorgonzola

Risotto with beetroot, rich creaming, venere rice cake, delicate carrot mousse and swirl of gorgonzola

Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version

Italia in Tavola – Italy at the table € 34,00

Spaghetti tricolore “monograno Felicetti”, con sugo di pomodoro cotto lentamente e a lungo, pesto di basilico

Tricolor spaghetti "monograno Felicetti", with cooked tomato sauce slowly and for a long time, basil pesto

Ricordi di un viaggio a Portofino – Memories of a trip to Portofino € 36,00

Pansotti ripieni di bietole, ricotta e noce moscata con salsa di noci

Pansotti stuffed with chard, ricotta and nutmeg with walnut sauce

Il Paradiso di Dante – Dante's Paradise € 38,00

Spaghetti alla Chitarra fatti in casa con spuma di parmigiano e burro al tartufo, tartufo grattugiato fresco e funghi porcini, servito con una cialda di parmigiano

Homemade Spaghetti alla chitarra with parmesan mousse and truffle butter, freshly grated truffle and porcini mushrooms, served with a parmesan wafer





Piatti Principali - *Main Courses*

- Club Sandwich** € 28,00
Club Sandwich con Frittata di Funghi Champignon,
Pomodoro Fresco, Scamorza Affumicata e Patate Fritte Croccanti
*Club Sandwich with mushroom omelette, fresh tomato,
smoked scamorza cheese and fried crunchy potatoes*
Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version
- La dolce vita- The Sweet Life** € 36,00
Parmigiana di melanzane classica ma non troppo, con scamorza affumicata
e foglie di basilico
*Eggplant parmigiana “classic but not too much”, with smoked scamorza cheese
and basil leaves*
- Il Cielo del Bramante – Bramante’s Sky** € 36,00
Rosti di patate all’italiana con stracciatella di bufala, funghi porcini
trifolati e in salsa
*Italian-style potato rosti with bufala stracciatella cheese, porcini mushrooms
sautéed and in sauce*
- Joia Mon Amour** € 34,00
Mozzarella di bufala con carpaccio di pomodoro, cipolle caramellate,
panna di peperoni, basilico e pomodoro confit
*Buffalo mozzarella with tomato carpaccio, caramelized onions, pepper cream,
basil and confit tomato*

 Vegetale /Plant Based





Dolci – Dessert

Il piacere della semplicità - The pleasure of simplicity € 22,00

Piccola crostata di pasta frolla con crema pasticcera, frutta fresca e salsa di mango

Small pastry tart with custard, fresh fruit and mango cream

Alaska € 22,00

Golose crêpes dolci con una salsa a base di burro e zucchero caramellato, succo d'arancia e Grand Marnier servite con gelato alla vaniglia

Sweet crêpes with a caramelised butter and sugar sauce, orange juice and Grand Marnier served with vanilla ice cream

Zabaione € 22,00

Classica crema di zabaione servita al bicchiere alternata con gelato al cioccolato, crema pasticcera, panna e mousse al mascarpone e crumble accompagnata da una calda ganache al cioccolato

Classic eggnog cream served by the glass alternating with chocolate ice cream, custard, cream and mascarpone mousse and crumble accompanied by a warm chocolate ganache

Tiramisù € 22,00

Interpretazione a modo nostro del tiramisù

Our own interpretation of tiramisu

Profiteroles € 22,00


Tradizionali Profiteroles farcite di Crema Chantilly, glassate al Cioccolato, con Gelato alla Vaniglia


Traditional Profiteroles filled with Chantilly Cream, glazed with Chocolate, with Vanilla Ice Cream





Desserts Plant Based

Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought  € 22,00
Cannolo Siciliano farcito con ricotta di mandorle,
sorbetto di lamponie contrasto di arancia
*Sicilian cannolo stuffed with almond ricotta, raspberry sorbet
and orange contrast*
Plant Based

Macondo  € 22,00
Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi
Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits
Plant Based

Gelati e Sorbetti - Ice-Cream and Sorbets

I nostri Sorbetti e Gelati fatti in Casa, mantecati con freschi ingredienti Biologici
*Our homemade Sorbets and Ice-Creams, creamed with fresh organic
ingredients*

a scelta tre gusti tra/ a choice of three flavors:

Lampone, Mango, Fragola, Limone e Pistacchio Salato € 18,00
Raspberry, Mango, Strawberry, Lemon and Salted Pistachio
Plant Based

Vaniglia, Cioccolato e Stracciatella € 18,00
Vanilla, Chocolate and Stracciatella

 Vegetale /Plant Based





Informazione sugli allergeni

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





Information about the allergens

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 typology number 2, 4 and 14 are not contained in our meals.





Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



PARTNER UFFICIALI 2022



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013