

Gentile Ospite,

In questa prestigiosa cornice, siamo felici di offrirle un menu vegetariano, preparato con i migliori ingredienti italiani, rigorosamente stagionali e per la maggior parte biologici e biodinamici,

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!

L'Hotel Raphaël e la sua brigata

Dear Guest,

In this prestigious frame we are happy to offer a vegetarian menu, prepared with the best Italian products, strictly seasonal and mainly organic and biodynamic,

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!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade



Cher Hôte,

Dans ce cadre prestigieux, nous sommes heureux de vous offrir un menu végétarien, préparé avec les meilleurs ingrédients italiens, rigoureusement de saison et pour la plupart biologiques et biodynamiques,

Une proposition de cuisine contemporaine et écologique, amie des animaux et de la santé de qui la déguste.

Préparée avec goût et une attention toute particulière à l'utilisation des matières grasses, jamais en excès, et des sucres, en petites quantités, complets ou alternatifs.

Elle est étudiée pour satisfaire les palais les plus fins et pour vous faire passer de savoureux moments en toute sérénité en notre compagnie.

Bon appétit!

L'Hotel Raphaël et sa brigade

Cucina Green-Gourmet, Naturale e Vegetariana

Antipasti - Appetizers - Entrées

Stimolante Carpaccio di Anguria con Scaglie di Parmigiano di 36 mesi, (G) € 22,00
Misticanza e Aceto Balsamic

Fancy Watermelon Carpaccio with 36-month-old Parmesan Flakes, Mixed Salad and Balsamic Vinegar

Carpaccio Stimulant de Pastèque et ses Copeaux de Parmesan affiné 36 mois, Salade Mixte et Vinaigre Balsamique

Millefoglie di Mozzarella e Verdure Estive, arrostate e marinate, Tapenade (G) € 24,00
di Olive e Capperi per condirle

Millefeuille of Mozzarella and roasted and marinated Summer Vegetables, seasoned with an Olives and Capers Tapenade

Millefeuille de Mozzarella et Légumes d'été, grillés et marines, assaisonné avec une Tapenade d'Olives et Capres

Caponata agrodolce alla Siciliana con Sfoglie croccanti di Ceci e (V) (G) € 22,00
Cacao Amaro

Sweet-and-sour Sicilian Caponata with crunchy Leaves of Chick-Peas and Bitter Cocoa

Caponata aigre-douce à la Sicilienne et ses Panisses croquantes de Pois Chiches et Cacao Amère

Gazpacho rinfrescante di Pomodori e Fragole, con Sedano croccante e (V) € 18,00
Panzanella alle Olive

Refreshing Gazpacho of Tomatoes and Strawberries with crunchy Celery and Olive Panzanella

Gazpacho rafraîchissant de Tomates et Fraises, Céleri Croquant et Panzanella aux Olives

Insalata ricca con i nostri Germogli, Semi Tostati e Frutta di Stagione, (V) (G) € 20,00
Pesto di Avocado e Pomodori essiccati

Rich Salad of our Sprouts, toasted Seeds and Season Fruits, Avocado Pesto and Sun-Dried Tomatoes

Riche Salade de Germes, Graines grillées et Fruits de Saison, Pesto d'Avocats et Tomates Séchées

Primi Piatti – First Courses – Pâtes et Riz

Crema fondente di Carote profumata alla Curcuma, Gnocchetti di Patate Viola (V) (G) € 20,00
e Pesto di Nocciole alla Maggiorana

*Carrots Cream flavoured with Turmeric, Purple Potatoes Gnocchetti and Hazelnuts
Pesto, scented with Marjoram*

*Crème Fondante de Carottes parfumée au Curcuma, Petits Gnocchi de Pommes de Terre
Violettes et Pesto de Noisettes à la Marjolaine*

Ravioli di Caciotta fresca ed Erbetto al Pesto di Basilico e Mandorle, € 22,00
con Uva Passa e Finocchietto

*Ravioli with mild Caciotta Cheese and Herbs, Basil and Almonds Pesto, with
Sultana Grapes and Wild Fennel*

*Ravioli de Caciotta fraîche et Herbes au Pesto de Basilic et Amandes, avec
Raisins Secs et Fenouil Sauvage*

Risotto, quello integrale delle Cascine Orsine, con Zucca e Porcini, contrasto di (V) (G) € 24,00
Pan Pepato, Vino Rosso e Zenzero

*Risotto, the whole one from Cascine Orsine, with Pumpkin and Cep Mushrooms,
contrast with Pan Pepato, Red Wine and Ginger*

*Risotto, l'intégral des Cascine Orsine, de Courge et Cèpes, contraste avec le Pan Pepato,
Vin Rouge et Gingembre*

Tagliatelle Artigianali “all’italiana” con Pomodorini freschi e Basilico (V) € 20,00

*Home-Made Tagliatelle “all’italiana” with fresh Cherry Tomatoes and Basil
Tagliatelle artisanales “à l’italienne” aux Tomates Cerises fraîches et Basilic*

Fusilli alla Norma “nuovo stile”, con Crema di Melanzane, Pomodoro, € 22,00
Zucchine e Scaglie di Ricotta di Capra Affumicata.

*Fusilli alla Norma “new style” with Aubergine, Tomato and Zucchini and
Smoked Goat Ricotta Flakes*

*Fusilli alla Norma “nouveau style” aux Aubergines, Tomates, Courgettes et
Copeaux de Ricotta de Chèvre Fumée*

Classici Spaghetti alla Carbonara, con Verdure, Uova Biologiche e Pecorino Romano € 22,00

*Our Vegetarian Spaghetti alla Carbonara with Organic Eggs and Pecorino Romano Cheese
Spaghetti Classiques à la Carbonara aux Légumes, Oeufs Biologiques et Pecorino Romano*

Secondi – Main Courses – Plats Principaux

Tortino Morbido di Ceci con Quark, Fichi e Peperoni cotti al forno, (G) € 26,00
Misticanza con Vinaigrette ai Lamponi

Soft Chick-Peas round Pie with Quark, Figs and oven-baked Peppers, Mixed Salad with Raspberry Vinaigrette

Tendre Petit Gateau de Pois Chiches aux Quark, Figs et Poivrons cuits au four, Salade Mixte et Vinaigrette aux Framboises

Fritto leggero di Verdure con Pomodori di San Marzano confit, Maionese (V) € 26,00
senza Uova di Mandorle e Zafferano

Light and Crispy Vegetables Tempura with San Marzano Tomatoes Confit, Almonds and Saffron Mayonnaise without Eggs

Friture Légère de Légumes aux Tomates de San Marzano confites, Mayonnaise sans oeufs d'Amandes et Safran

Melanzane morbide farcite di Pecorino Val D'Orcia e Duxelle di Champignon, (G) € 24,00
con Carpaccio di Pomodori marinati al Pepe Bianco

Stuffed Aubergines with Val D'Orcia Pecorino Cheese and Champignon Duxelle with Marinated Tomatoes Carpaccio and White Pepper

Tendres Aubergines farcies de Fromage Pecorino Val D'Orcia et Duxelle de Champignons, Carpaccio de Tomates marinées au Poivre Blanc

Zucchine, Melanzane e Pomodori ben arrostiti con Salsa di Miso, Tofu brasato (V) € 24,00
con Soia e Zenzero

Well roasted Zucchini, Aubergine and Tomatoes with Miso Sauce, Braised Tofu with Soy and Ginger

Courgettes, Aubergines et Tomates bien grillées à la Sauce de Miso, Tofu braisé au Soja et Gingembre

La nostra selezione di Formaggi Biologici del Centro Italia, servita col (G) € 22,00
Chutney dello Chef e il suo Miele preferito

Our selection of Organic Cheeses from Central Italy, served with Chef-made Chutney and his favourite Honey

Notre Sélection de Fromages Biologiques de l'Italie centrale, servie avec la Chutney du Chef et son Miel préféré

Dolci - Desserts

Tartelletta Crudista e senza zucchero, con Pasticcera di Mango e Frutta Estiva, (V) (G) € 12,00
Sorbetto di Limone e Coulis ai Lamponi
*Raw-Food and Sugar-free Tartlet with Pastry Cream of Mango and Summer Fruits,
Lemon Sorbet and Raspberry Sauce*
*Tartlette Crudiste et sans sucre, Crème Patissière de Mangue et Fruits d'été,
Sorbet au Citron et Coulis de Framboises*

Golosi beignets con Crema Chantilly alla Vaniglia e Salsa di Cioccolato € 12,00
Tasty Cream Puffs with Chantilly Cream, scented with Vanilla, and Chocolate Sauce
Savoureux beignets de Crème Chantilly à la Vanille et Sauce au Chocolat

La classica Tarte Tatin, senza glutine, con Biscotto di Saraceno (G) € 14,00
The Classical Tarte Tatin, gluten-free, with Buckwheat Biscuits
La Tarte Tatin Classique, sans gluten, Biscuits de Sarasin

Tiramisù allo Yogurt e Mascarpone con Frutti di Bosco e Amaretti € 14,00
Yoghurt and Mascarpone Tiramisù with Berries and Macaroons
Tiramisù au Yoghurt et Mascarpone aux Fruits des Bois et Amaretti

Mousse di Cioccolato Fondente con Crumble di Riso e Spuma soffice al Basilico (G) € 12,00
Dark Chocolate Mousse with Rice Crumble and Light Basil Mousse
Mousse au Chocolat Fondant, Crumble de Riz et Mousse Légère au Basilic

A scelta composizione di Gelati e Sorbetti alla Frutta secondo disponibilità di (V) (G) € 14,00
stagione
Selection of Ice Creams and Fruits Sorbets according to season availability
Composition au choix de Glaces et Sorbets aux Fruits selon disponibilité saisonnière

(V) : vegan

(G) : gluten free

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;

Les propositions suivies d'un (G) sont sans gluten, mais les procédures actuelles de préparation ne peuvent exclure d'éventuelles contaminations par le gluten.

Gentile Ospite,

in caso di allergie o intolleranze alimentari, si consiglia di riferirlo al personale di sala che si adopererà con maggior cura e attenzione nel proporre la soluzione ideale.

Dear Guest,

In case of allergies or food intolerances, please kindly communicate them to the waiters that with great care and attention will offer you the best solution.

Cher Hôte,

En cas d'allergie ou intolérance alimentaire, veuillez les communiquer aux serveurs qui avec la plus grande attention vous proposeront la meilleure solution.