

Gentile Ospite,

In questa prestigiosa cornice, siamo felici di offrirle un menù vegetariano e vegano, preparato con i migliori ingredienti italiani, rigorosamente stagionali e per la maggior parte biologici e biodinamici. Inoltre, ove non diversamente specificato, i nostri piatti sono preparati senza l'utilizzo di 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!

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 without the use of 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!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade



Gentile Ospite,

È nostra cura essere attenti ad allergie e intolleranze. Metteteci al corrente delle Vostre esigenze alimentari per poterle soddisfare.

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. II del Reg. UE 1169/2011, quali: cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi.

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, as follows: cereals containing gluten and products thereof; crustaceans and products thereof; eggs and products thereof; fish and products thereof; peanuts and products thereof; soybeans and products thereof; milk and products thereof (including lactose); nuts and products thereof; celery and products thereof; mustard and products thereof; sesame seeds and products thereof; sulphur dioxide and sulphites; lupin and products thereof; molluscs and products thereof.



RISTORANTE MATER TERRAE - RESTAURANT MATER TERRAE

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

Antipasti - Appetizers

Carpaccio di Zucchine e Frutta di Stagione con Misticanza, Cipollotti Arrostiti e Pesto di Nocciole, Gocce di Aceto Balsamico e Scaglie di Parmigiano 36 mesi (G) € 20,00
Zucchini and Seasonal Fruits Carpaccio, Mixed Salad, Roasted Onions and Hazelnut Pesto, Drops of Balsamic Vinegar with 36-month-old Parmesan Flakes

Verdure Estive Cotte a Bassa Temperatura, Mozzarella di Bufala e Tapenade di Olive, Capperi e Pomodorini Secchi (G) € 22,00
Slow-Cooked Summer Vegetables, Buffalo Mozzarella and Olive, Capers and Sun-dried Tomato Tapenade

Delicata Ricotta Tartufata e Nero di Carbone (G) € 20,00
Ricotta Cheese Flavoured with Truffle and Charcoal Powder

Gustosa Variazione di Melanzane con Maionese di Mandorle e Zafferano, Fiori Eduli e Lamponi (V) € 20,00
Tasty Variety of Aubergines with Almond and Saffron Mayonnaise, Edible Flowers and Raspberries

Insalata Ricca con I Nostri Germogli, Semi Tostati e Frutta di Stagione (V)(G) € 22,00
Pesto di Avocado e Salsa Senape
Rich Salad with our Sprouts, Toasted Seeds, Seasonal Fruits, Avocado Pesto and Mustard Sauce



Primi Piatti – First Courses

Gazpacho di Melone, Dadolata di Verdure Croccanti e Mousse di Gorgonzola (G) € 22,00
Melon Gazpacho, Crispy diced Vegetables and Gorgonzola Mousse

Spaghetti di Zucchina Marinati con Crudité di Verdure, Pesto di Anacardi (V)(G)(R) € 20,00
e Carote, Contrasto di Funghi Delicatamente Affumicati
Spaghetti of Marinated Zucchini with Vegetables Crudités, Cashew-nut and Carrot Pesto, contrast of Slightly Smoked Mushrooms

Risotto ai Mirtilli, Tortino di Melanzane e Riso Venere, punti di Carota (V)(G) € 22,00
Blueberry Risotto served with Aubergine Pie and Black Rice, Chopped Carrots

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino con Battuto di Capperi e (V) € 20,00
Pomodorini Secchi, Crema di Peperone e Croccante di Pane
Spaghetti with Garlic, Oil and Chilly with Cappers and Dry Cherry Tomatoes Mince, Peppers Cream and Bread Crunch

Tagliatelle Artigianali “all’italiana” con Salsa al Pomodoro, € 20,00
Basilico, Bocconcini di Mozzarella e Peperoncino
Home-made Tagliatelle Pasta in Italian Style with Tomato Sauce, Basil, Mozzarella Cherries and Spicy Red Pepper

Ravioli Fatti in Casa di Caciotta Fresca ed Erbetto al Pesto € 22,00
di Sedano Verde e Pinoli con Uva Passa e Finocchietto
Home-made Ravioli Filled with Caciotta Cheese and Herbs, Green Celery and Pine nut Pesto, with Sultana Raisins and Wild Fennel



Piatti Principali – Main Courses

Tortino Morbido di Ceci e Patate, Verdure Saltate, Contrasto Rinfrescante di Quark, Misticanza e Fiori Eduli (G) € 24,00

Tender Chickpea and Potatoe Pie, Sautéed Vegetables, Quark fresh Cheese, Wild Salad and Edible Flowers

Fritto Leggero di Verdure e Seitan con Pomodoro Confit, Maionese Vegana di Mandorle e Lamponi (V) € 24,00

Light Vegetables Tempura with Seitan and Confit Tomato, Almond and Raspberry Vegan Mayonnaise

Parmigiana di Melanzane con Scamorza Affumicata e Basilico (G) € 24,00

Aubergines Parmigiana with Smoked Scamorza Cheese and Basil

Morbido Tofu Arrostito con Soia, Aromatizzato con Olio ai Capperi e Limone, Mituke di Verdure e Salsa di Miso (V)(G) € 24,00

Tender roasted Tofu with Soya Sauce, Flavoured with Capers and Lemon Oil, Vegetables Mituke and Miso Sauce

La Nostra Selezione di Formaggi Biologici a Caglio Vegetale servita con Confettura di Albicocche, Miele di Acacia, Frutta Secca (G) € 22,00

Our selection of Organic Cheeses, Made with Vegetable Rennet, served with Apricot Jam, Acacia Honey and Dry Fruits



Dolci - Desserts

Golosi Beignets con Crema Chantilly alla Vaniglia e Salsa di Cioccolato <i>Tasty Cream Puffs with Chantilly Cream scented with Vanilla and Chocolate Sauce</i>	(E)	€ 14,00
Tartelletta Crudista con Crema pasticcera di Mango, Frutti di bosco e Gelato alla Fragola <i>Raw Tart with Mango Pastry Cream, Wild Berries and Strawberry Ice-cream</i>	(V)(G)(R)	€ 14,00
Tiramisù allo Yogurt e Mascarpone con Pesche, Amaretti e Pistacchi <i>Yoghurt and Mascarpone Tiramisù with Peaches, Amaretti Biscuits and Pistachios</i>	(G)(E)	€ 14,00
Mousse di Cioccolato Fondente con Crumble di Riso e Spuma soffice alla Cannella <i>Dark Chocolate Mousse with Rice Crumble and Light Cinnamon Mousse</i>	(G)(E)	€ 12,00
Selezione di Gelati Biologici e Vegani * <i>Selection of Organic and Vegan Ice-Creams</i>	(V)	€ 12,00

- (V) : vegan
(G) : gluten free
(R) : raw
(E) : contiene uova/contains eggs

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;

* Gelato realizzato senza latte né uova, senza coloranti, conservanti o zuccheri raffinati, ma solo con ingredienti biologici e stagionali di prima qualità, che riuscirà a conquistare i Vostri palati con il suo sapore avvolgente e inimitabile. Un prodotto sano, leggero ed altamente digeribile senza rinunciare però al gusto unico del gelato.

Ice-cream made without milk, eggs, colourants, preservatives or refined sugars, but only with first class organic and seasonal ingredients which will delight your palates with its enchanting and exceptional taste. An healthy, light, and highly digestible product which guarantees however the unique ice-cream's taste.

