

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, 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!

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, 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!

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 - STARTERS

- Humus di Ceci con Blinis di Saraceno, Cavolo Rosso e Zucca Marinati al Sesamo (V) € 20,00  
*Chickpeas Hummus with Buckwheat Blinis, Sesame Marinated Red Cabbage and Pumpkin*
- Insalata Ricca con il nostro Pesto di Avocado, Frutta Secca, Pere e Melograno, Maionese Vegetale alla Senape e Riduzione ai Lamponi (V)(G)(R) € 20,00  
*Rich Salad with our Avocado Pesto, Dry Fruits, Pears and Pomegranate, Mustard Vegetal Mayonnaise and Raspberries Reduction*
- Finocchio Arrosto con Ripieno di Paté di Borlotti Aromatizzato, Crema di Finocchio all'Anice, Croccante di Prugne e Noci (V)(G) € 20,00  
*Roasted Fennel Stuffed with Flavored Kidney Beans Pâté, Aniseed Fennel Cream, Plums and Walnut Brittle*
- Variazione di Carciofi: alla Romana, in Scapece, in Tempura e con Paté di Cannellini al Wasabi (V) € 20,00  
*Variety of Artichokes: in Roman, Escabeche and Tempura Style with Cannellini Beans and Wasabi Pâté*
- Terrina di Zucca e Lenticchie Rosse con Salsa di Verza e Shitaké, Crudità, Germogli al Balsamico e Crostone di Burro Vegano Aromatizzato (V) € 20,00  
*Pumpkin and Red Lentils Terrine with Savoy Cabbage and Shiitake Sauce, Crudites, Sprouts in Balsamic Sauce and Toasted Crusty Bread flavored with Vegan Butter*



## PRIMI – FIRST COURSES

Vellutata di Zucca e Mais, con Carciofi, Scaglie di Parmigiano, Contrasto di Aceto Balsamico e Pesto di Maggiorana <i>Pumpkin and Sweetcorn Pureed Soup, with Artichokes, Parmesan Cheese Flakes, Balsamic Vinegar and Marjoram Pesto Contrast</i>	(G)	€ 22,00
Risotto alla Barbabietola, con Cimette di Broccoli, Castagne al Forno, e Crema di Gorgonzola <i>Beetroot Risotto with Broccoli Rabes, Oven-Baked Chestnuts and Gorgonzola Cheese Cream</i>	(G)	€ 22,00
Gnocchi di Grano Saraceno Arrostiti e Verdure con Fonduta di Romanesco e Pesto di Sedano Verde <i>Roasted Buckwheat Dumplings and Vegetables with Roman Cabbage and Green Celery Pesto Fondue</i>	(V)	€ 20,00
Spaghetti Mantecati con Riduzione di Verdure Arrosto, Zenzero, Mandorle Tostate, Porri e Peperoncino <i>Creamy Spaghetti with Roasted Vegetables Reduction, Ginger, Toasted Almonds, Leeks and Chilli Pepper</i>	(V)	€ 20,00
Tagliatelle con Funghi Porcini e Verza, Salsa di Parmigiano e Pepe Cayenna <i>Tagliatelle with Porcini Mushrooms and Savoy Cabbage, Parmesan Cheese Sauce and Cayenne Pepper</i>		€ 22,00
Ravioli di Zucca con Pera in Dolce-forte, Burro alla Salvia e al Rosmarino <i>Pumpkin Ravioli with Pears in Dolce-forte Sauce, Sage and Rosemary Butter</i>		€ 22,00



## PIATTI PRINCIPALI – MAIN COURSES

Rosti di Patate e Verza con Sminuzzato di Funghi e Porri <i>Potatoes and Savoy Cabbage Rosti with Minced Mushrooms and Leeks</i>	(G)	€ 24,00
Tortino di Lenticchie e Riso Integrale con Verdure al Curry, Semi Misti, Menta Fresca e Prezzemolo <i>Lentils and Whole Grain Rice Soft Little Cake with Curry Vegetables, Mixed Seeds, Fresh Mint and Parsley</i>	(V)(G)	€ 24,00
Tofu Brasato all'Orientale con tante Verdure allo Zenzero, Salsa con Capperi, Limone e Rosmarino e Maionese di Mandorle al Miso <i>Oriental Braised Tofu, with many Ginger Browned Vegetables, Cappers Lemon and Rosemary Sauce and Miso flavored Almond Mayonnaise</i>	(V)(G)	€ 24,00
Fritto Leggero di Verdure Autunnali, Carciofi e Seitan con Maionese di Mandorle Bianca e allo Zafferano <i>Light Autumnal Vegetables Tempura, Artichokes and Seitan with White Saffron Almond Mayonnaise</i>	(V)	€ 24,00
La nostra Selezione di Formaggi con Mostarda di Pere e Mele e Miele di Castagno, Pumpernickel con il nostro Burro alla Nocciola <i>Our selection of Organic Cheeses with Pears and Apple Mustard and Chestnut Honey, Pumpernickel with our Hazelnut flavored Butter</i>		€ 22,00



## DOLCI – DESSERTS

Bavarese al Limone Crudista con Frutta Fresca <i>Raw Lemon Bavarese with Fresh Fruits</i>	(G)(V)(R)	€ 14,00
Torta Soffice di Zucca e Nocciole con Pasticcera all'Arancia e Gelato al Te Verde <i>Pumpkin and Hazelnut Fluffy Cake with Orange Flavored Custard and Green Tea Ice Cream</i>	(V)	€ 14,00
Tiramisù senza Uovo con Caffè, Polvere di Cacao e Scaglie di Cioccolato <i>Eggless Tiramisù with Coffee, Cocoa Powder and Chocolate Flakes</i>		€ 14,00
Mousse di Cioccolato all'Acqua e Mascarpone con Biscotti Speziati e Riduzione di Lamponi <i>Water and Mascarpone Chocolate Mousse with Spiced Biscuits and Raspberry Reduction</i>		€ 14,00
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

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.

