

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' all. 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

- Gazpacho di Pomodoro e Origano con Insalata Russa (V)(G)(L) € 20,00  
senza Uova ma Ricca di Gusto  
*Tomato and Oregano Gazpacho with Rich in Flavour Eggless Russian Salad*
- Insalata Ricca con il nostro Pesto di Avocado, Frutta Secca, Pere e (V)(G)(R)(L) € 20,00  
Melograno, Maionese Vegetale alla Senape e Riduzione ai Lamponi  
*Rich Salad with our Avocado Pesto, Dry Fruits, Pears and Pomegranate,  
Mustard Vegetal Mayonnaise and Raspberries Reduction*
- Hummus di Ceci con Blinis di Saraceno, Cavolo Rosso (V)(L) € 20,00  
e Zucca Marinati al Sesamo  
*Chickpeas Hummus with Buckwheat Blinis, Sesame Marinated  
Red Cabbage and Pumpkin*
- Zucchine Novelle e Pomodori Confit con Mozzarella di Bufala e (G) € 20,00  
Basilico Fresco, Sorbetto di Sedano Verde  
*Baby Courgettes and Confit Tomatoes with Bufalo Mozzarella and  
Fresh Basil, Green Celery Sorbet*
- Carpaccio di Zucca, Cialde di Patate con Insalata di Spinaci Novelli, (G) € 20,00  
Salsa di Nocciole e Grana  
*Pumpkin Carpaccio, Potatoes Wafers with Baby Spinach Salad,  
Hazelnut Sauce and Parmesan Cheese*



## PRIMI – FIRST COURSES

Crema di Zucchine profumata alla Menta, Pomodoro Confit, Quark di Mandorle e Contrasto Agrodolce all'Orientale con Crudit  ed Erbe Primaverili (V)(G)(L) € 20,00  
*Zucchini Pureed Soup with Mint, Confit Tomatoes, Almond Quark Oriental sweet and sour Contrast with Crudit  and Spring Herbs*

Risotto alla Barbabietola, con Cimette di Broccoli, Funghi Champignon e Crema di Gorgonzola (G) € 22,00  
*Beetroot Risotto with Broccoli Rabes, Champignon Mushrooms and Gorgonzola Cheese Cream*

Spaghetti con Pomodorini Freschi, Cipollotti e Basilico leggermente Piccanti (V)(L) € 20,00  
(come i nostri Cuochi amano mangiarli...)  
*Spaghetti with Fresh Baby Tomatoes, Baby Onions and Basil slightly Spicy (as our Chefs love to eat them...)*

Ravioli di Zucca con Pera in Dolce-forte, Burro alla Salvia e al Rosmarino € 22,00  
*Pumpkin Ravioli with Pears in Dolce-forte Sauce, Sage and Rosemary Butter*

Tagliatelle Artigianali con il nostro Pesto di Basilico ed Erbe con Pinoli e Fagiolini € 22,00  
*Hand-crafted Tagliatelle with our Basil and Herbs Pesto Sauce with Pinuts and Green Beans*



## 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>		€ 24,00
Parmigiana di Melanzane con Scamorza Affumicata ed Erbe <i>Aubergine Parmigiana with Smoked Scamorza Cheese and Herbs</i>	(G)	€ 24,00
Carciofo alla Romana con Tegame di Zucchine, Topinambur e Tofu, Paesaggio di Fiori ed Erbe <i>Roman Style Artichoke with Courgettes, Topinambur and Tofu Saucepan, Flowers and Herbs Landscape</i>	(V)(G)(L)	€ 24,00
Fritto Leggero di Verdure Primaverili, con Maionese di Mandorle Bianca e allo Zafferano <i>Spring Vegetables Light Tempura with White Saffron Almond Mayonnaise</i>	(V)(L)	€ 24,00
La nostra Selezione di Formaggi con Mostarda di Pere e Mele e Miele di Castagno, Pumpernichel con il nostro Burro alla Nocciola <i>Our selection of Organic Cheeses with Pears and Apple Mustard and Chestnut Honey, Pumpernichel with our Hazelnut flavored Butter</i>		€ 22,00



## DOLCI – DESSERTS

Beignets Golosi con Crema Chantilly alla Vaniglia e Salsa di Cioccolato (E) € 14,00  
*Tasty Cream Puffs with Chantilly Cream, scented with Vanilla and Chocolate Sauce*

Mousse di Cioccolato € 14,00  
*Chocolate Mousse*

Crumble di Mele, Uvetta e Cannella con il nostro Gelato al Tè Verde € 14,00  
*Apple Crumble, Raisin and Cinnamon with our Green Tea Ice - Cream*

Tiramisù con Caffè, Polvere di Cacao e Scaglie di Cioccolato (E) € 14,00  
*Tiramisù with Coffee, Cocoa Powder and Chocolate Flakes*

Selezione di Gelati fatti in Casa € 14,00  
*Selection of Home-made Ice-Creams*

(A seconda dei gusti i nostri gelati possono contenere o meno lattosio, Vi invitiamo a rivolgerVi al personale di sala per ulteriori informazioni.

*Depending on the flavour our home made ice-creams may contain lactose, please ask our waiters for further information)*

(V) : vegan

(G) : gluten free

(R) : raw

(L) : lactose free

(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;

