

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 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.

Il nostro Executive Chef Fabrizio Marino, viene dalla scuola di Pietro Leemann con il quale ha collaborato otto anni come Chef di Cucina presso il Ristorante Joia di Milano, unico Ristorante Vegetariano stellato in Italia.

Ad affiancarlo in questo grande progetto il Signor Teseo Geri, nostro Restaurant Manager.

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 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.

Our Executive Chef Fabrizio Marino, comes from Pietro Leemann's school, with whom has worked for eight years as Executive Chef at Joia Restaurant, the only vegetarian star restaurant in Italy.

With him in this important project Mr. Teseo Geri, our Restaurant Manager.

Have a wonderful meal!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade



## ANTIPASTI - STARTERS

### Il Legume

Hummus di Ceci con Carciofi in Scapece e Soffici Blinis di Grano Saraceno  
*Chickpeas Hummus with Escabeche Artichokes and Tender Buckwheat Blinis*

(V)(G)

### La Terrina

Cavolo Romanesco e Broccoletti cotti Dolcemente in Terrina, Salsa di Nocciole,  
Cialda di Pane e Patè di Olive Taggiasche  
*Roman Cabbage and Broccolini gently cooked in Terrine, Hazelnut Sauce,  
Bread Wafer and Olives Pâté*

(V)

### L' Insalata

Carpaccio di Zucca e Avocado con Insalata di Patate alla Senape, Misticanza con Citronette ai Lamponi  
*Pumpkin and Avocado Carpaccio with Mustard flavoured Potatoe Salad, Mixed Salad with Raspberry Citronette*

(V)(G)

### La Mozzarella di Bufala

Servita a Temperatura Ambiente con Melanzane "à la Coque" e Pomodori alla Mediterranea  
con Capperi, Olive e Origano  
*Served at room temperature with "à la Coque" Aubergines and Mediterranean style Tomatoes  
with Capers, Olives and Oregano*

(G)

### La Vellutata

Vellutata di Carote all'agro di Arancia, Spuma Soffice di Cavolfiore Delicatamente  
Affumicato e Mandorle all'Indiana  
*Orange flavoured Pureed Carrot Soup, Slightly Smoked Cauliflower Mousse  
and Indian Style Almonds*

(V)(G)



## **PRIMI – FIRST COURSES**

### **Il Minestrone**

Zuppa riscaldante di Verdure della Stagione e del Luogo con Fagioli Cannellini e Pesto di Sedano Verde  
*Warming Soup of Local and Seasonal Vegetables, with Cannellini Beans and Green Celery Pesto Sauce*

(V)(G)

### **I Ravioli**

Integrali, Farciti di Zucca di Hokkaido, con Cavolo Nero e Pera in Dolce Forte,  
Nocciole Tostate e Burro di Montagna  
*Hokkaido Pumpkin whole-wheat Ravioli, with Black Cabbage and Pears in Dolce-forte Sauce,  
Toasted Hazelnuts and Mountain Butter*

### **Il Riso “Rosa Marchetti”**

Avvolgente Risotto ai Pistilli di Zafferano con Carciofi, Sedano di Verona Arrostito e Pepe Rosso del Vietnam  
*Captivating Saffron Risotto with Artichokes, Roasted Verona Celery and Vietnamese Red Pepper*

(G)

### **Gli Gnocchi**

Tradizionali di Patate e Parmigiano, Glassati al Ginepro, Verze Abbrustolite ed il Nostro Ricco Ragù Vegetale  
*Traditional Potatoe and Parmesan Dumplings, Glazed with Juniper, Toasted Savoy Cabbage and our Rich Vegetable Ragoût*

### **Le Tagliatelle**

Artigianali, senza Uovo, con Funghi Arrostiti, Pinoli, Uvetta e Scaglie Pecorino della Val d’Orcia  
*Hand-Crafted Eggless Tagliatelle with Roasted Mushrooms, Pine Nuts, Raisins and Val d’Orcia Pecorino Flakes*

### **Gli Spaghetti**

Senatore Cappelli, leggermente Piccanti con salsa di Pomodorini Freschi e Basilico  
(come i nostri Cuochi amano mangiarli)  
*Slightly Spicy Senatore Cappelli Spaghetti with Fresh Baby Tomatoes  
and Basil Sauce (as our Chefs love to eat them)*

(V)



## PIATTI PRINCIPALI – MAIN COURSES

### La Farinata

Tortino Soffice di Ceci, Broccoletti e Castagne Arrostiti, Piccola Insalata di Spinaci e Mele, Quark di Mandorle  
*Soft Tarte of Chickpeas, Broccolini and Roasted Chestnuts, Spinach and Apple side Salad, Almond Quark*

(V)(G)

### La Parmigiana

Tradizionale, di Melanzane con la nostra Pommarola di Datterini, Scamorza Affumicata e Basilico  
*Traditional Aubergine Parmigiana with our Datterini Tomatoes "Pommarola", Smoked Scamorza Cheese and Basil*

(G)

### Il Tofu

Brasato con Soia, Zenzero, Capperi e Limone; Carciofi e Verdure Scottate, Salsa Golosa di Miso e Sesamo  
*Soya, Ginger, Capers and Lemon Braised Tofu; Artichokes and Seared Vegetables, Delicious Miso and Sesame Sauce*

(V)(G)

### Il Seitan

Seitan alla Milanese con Funghi Trifolati, Topinambur e Zucca  
*Milanese Style Seitan with sautéed Mushrooms, Topinambour and Pumpkin*

(V)

### La Fonduta

Fonduta leggera di Parmigiano di 36 mesi e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena  
con Verdure Invernali Cotte a Bassa Temperatura  
*Light Fondue of 36 months Parmesan and Traditional Balsamic Vinegar of Modena  
with Winter Vegetables cooked at low Temperatures*

(G)

### I Formaggi

La nostra Selezione di Formaggi Locali e Biologici, anche a Caglio Vegetale,  
con Mostarda Casalinga e Miele di Castagno, Pumpernickel e il nostro Burro alla Nocciola  
*Our selection of Local and Organic Cheeses, also with vegetarian rennet, with Home-Made  
Mustard and Chestnut Honey, Pumpernickel and our Hazelnut flavored Butter*



## DOLCI – DESSERTS

### Il Tiramisù

Tiramisù agli Amaretti con Caffè, Polvere di Cacao e Scaglie di Cioccolato  
*Amaretti Tiramisù with Coffee, Cocoa Powder and Chocolate Flakes*

(E)

### Il Cioccolato

Morbido Sformatino dal Cuore Fondente, con Frutti di Bosco e Crema Inglese  
*Soft Tarte filled with Melting Dark Chocolate, With Berries and Custard Cream*

(E)

### Le Mele

Apple Pie con Salsa alla Cannella senza Glutine e Sorbetto di Mosto d'Uva  
*Apple Pie with Gluten Free Cinnamon Sauce and Grape Sorbet*

(V)(G)

### I Beignets

Golosi Beignets fatti in casa, con Crema Chantilly, Crema Fondente al Cioccolato e  
Gelato alla Vaniglia  
*Delicious Home-made beignets with Chantilly Cream, Dark Chocolate Cream and Vanilla Ice-cream*

(E)

### Il Gelato

Selezione di Gelati e Sorbetti fatti in Casa\*  
*Selection of Home-made Ice-Creams and Sorbets\**

\*I nostri Sorbetti sono mantecati con frutta fresca biologica, zucchero integrale e succo di limone, mentre le creme pastorizzate in casa. A seconda dei gusti i nostri gelati possono contenere o meno lattosio, Vi invitiamo a rivolgerVi al personale di sala per ulteriori informazioni.

*\*Our Sorbets are made with organic fresh fruits, whole sugar and lemon juice, while the creams are home – pasteurized. Depending on the flavour our home made ice-creams may contain lactose, please ask our staff for further information.*

(V) : vegan/lactose free

(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;



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. Uova e prodotti a base di uova.
3. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Sedano e prodotti a base di sedano.
8. Senape e prodotti a base di senape.
9. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
10. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
11. Lupini e prodotti a base di lupini.

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. Eggs and products thereof.
3. Peanuts and products thereof.
4. 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.
5. Milk and products thereof (including lactose), except:
  - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
  - b) lactitol.
6. 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.
7. Celery and products thereof.
8. Mustard and products thereof.
9. Sesame seeds and products thereof.
10. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
11. Lupin and products thereof.