



**L'Hotel Raphaël e tutto il suo staff
augurano a tutti Voi un sereno
Natale e un Nuovo Anno pieno di
felicità e prosperità!**

*Hotel Raphaël and all its team wish
you all a very Merry Christmas and
a New Year full of happiness and
prosperity!*



*Largo Febo, 2 (Piazza Navona) 00186 Rome
Tel. +39 06 682831 Fax +39 06 6878993
info@raphaelhotel.com
www.raphaelhotel.com*

Mater Terrae

**Cucina Biologica - Gourmet, Naturale e
Vegetariana
Organic - Gourmet, Natural and
Vegetarian Cuisine**

*Festività di Natale 2017
Christmas Festivities 2017*



Vigilia di Natale

Per Iniziare

Amuse Bouches serviti con un Flûte di Prosecco

Antipasti

Piccolo Tortino di Ricotta, Porcini e Salsa alla Francese

*

Pappa al Pomodoro con Cavolo Nero e Carciofi

Primi Piatti

Vellutata di Broccoli e Wasabi con Funghi Shiitake
e Chips di Topinambur

*

Ravioli di Ricotta e Spinaci con Salsa di Pomodori Datterini
e Ricotta Salata Lievemente Affumicata

Piatto Principale

Parmigiana Tradizionale di Melanzane
con la nostra Pommarola di Datterini,
Scamorza affumicata e Basilico

Pre-Dessert

Sorbetto al Mango e Zenzero

Dolce

Crème Brûlée all'Arancia, Crumble al Pistacchio
e Gelato alla Vaniglia

Per Concludere

Tè, Tisana o Caffè accompagnati da Piccola Pasticceria

€ 120.00 Servizio e tasse inclusi - Bevande non incluse

Christmas' Eve

To Start with

Amuse Bouches served with a Flûte of Prosecco

Starters

Small Ricotta Cheese Pie, Porcini Mushrooms and French Dip

*

Tomato Bread Mush with Black Kale and Artichokes

First Courses

Broccoli and Wasabi Cream with Shiitake Mushrooms
and Chips of Jerusalem Artichoke

*

Ravioli filled with Ricotta cheese and Spinach, Datterini Tomatoes Sauce
and Smoked Slightly Salted Ricotta cheese

Main Course

Traditional Aubergine Parmigiana
with our Datterino Tomatoes "Pommarola",
Smoked Scamorza Cheese and Basil

Pre-Dessert

Mango and Ginger Sorbet

Dessert

Orange Crème Brûlée, Pistach Crumble
and Vanilla Ice Cream

To Conclude

Tea, Infusion or Organic Coffee served with Small Assorted Pastries

€ 120.00 Service and taxes included - Beverages not included

Pranzo di Natale

Per Iniziare

Amuse Bouches serviti con un Flûte di Prosecco

Antipasto

Variazione di Carciofi

Primi Piatti

Vellutata di Carote con Spuma di Cavolfiore leggermente affumicata
e contrasto d'Arancia

*

Le nostre Lasagne al Ragù di Verdure

Piatto Principale

Tortino di Patate, Funghi selvatici e Spinaci con Salsa alla Taina, contrasto
al Lampone e giovani Insalatine

Dolce

Il nostro Panettone fatto in casa all'Uvetta con Gelato alla Crema
e Salsa tiepida al Cioccolato

Per Concludere

Tè, Tisana o Caffè accompagnati da Piccola Pasticceria

€ 75.00 Servizio e tasse inclusi - Bevande non incluse

Christmas Lunch

To Start with

Amouse Bouches served with a Flûte of Prosecco

Starter

Artichokes variation

First Courses

Carrots cream with froth of cauliflower lightly smoked and orange contrast

*

Our Lasagne with Vegetables Ragout

Main Course

Potatoes pie, wild Mushrooms and Spinach with Tahini Sauce, contrast of Raspberry and young Salads

Dessert

Our Home made Raisin "Panettone" with Vanilla Ice Cream and warm Chocolate Sauce

To Conclude

Tea, Infusion or Organic Coffee served with Small Assorted Pastries

€ 75.00 Service and taxes included - Beverages not included