

Ristorante Mater Terrae • Mater Terrae Restaurant

Menu Bar • Bar Menu

Gentile Ospite,

In questa prestigiosa cornice, siamo felici di offrirLe un menù vegetariano e vegano, preparato con i migliori ingredienti italiani, rigorosamente stagionali, biologici, ove non espressamente specificato, 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.

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.

Have a wonderful meal!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade



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 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. Una lista completa degli allergeni è consultabile all'ultima pagina del menù.

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. A full list of the allergens can be consulted on the last page of the menu.



INDICE • INDEX




Vini • <i>Wines</i>	1
Champagne Cocktails	3
Cocktails	4
Martini's at the Raphael	6
Long Drinks	8
Mashed	9
Non Alcoholic Cocktails	10
Armagnac, Cognac, Brandy, Calvados	11
Grappe • <i>Eaux de vie</i>	12
Gin, Vodka	12
Tequila, Rhum	13
Whisky and Scotch	13
Liquori e Digestivi • <i>Liqueurs and Digestives</i>	15
Vermouth • <i>Vermouths</i>	16



Sherry, Ports	16
Birre e Bibite • <i>Beers and Soft Drinks</i>	17
Succhi, Spremute, Centrifughe	18
<i>Fruit Juices, Fruit Freshly Squeezed, Extracts</i>	
Acque Minerali • <i>Mineral Waters</i>	19
Caffè, Tè, Tisane • <i>Coffees, Tea and Infusions</i>	19
Le “Focacce”	20
Antipasti • <i>Starters</i>	21
Omelette • <i>Omelette</i>	22
Primi Piatti • <i>First Courses</i>	22
Piatti Principali • <i>Main Courses</i>	23
Formaggi • <i>Cheese</i>	23
Dolci • <i>Desserts</i>	24
Gelati e Sorbetti • <i>Ice-Creams and Sorbets</i>	25

VINI • WINES

Spumanti e Champagne • Sparkling Wines and Champagne

	Bicchieri <i>By the Glass</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>	
Prosecco Treviso (Glera)  La Cantina Pizzolato - Friuli-Venezia Giulia	15,00	45,00	
Franciacorta Brut (Pinot Bianco, Chardonnay) Barone Pizzini - Lombardia	18,00	60,00	
Champagne Brut Apanage (Chard., Pinot. Nero, Pinot Meunier) Pommery - Francia	22,00	95,00	





Vini Bianchi • White Wines

Chardonnay (Chardonnay)  La Cantina Pizzolato - Veneto	15,00	45,00	
Ribolla Gialla (Ribolla Gialla) Damijan Podversic - Friuli V. Giulia	20,00	85,00	
Il Poggio della Costa (Grechetto) Sergio Mottura - Lazio	18,00	50,00	

Vini Arancioni e Rosati • Orange and Rosé Wines


San Martino (Malvasia)  La Busattina - Toscana	20,00	55,00	
Obvius (Sangiovese) Salcheto - Toscana	15,00	50,00	

Vini Rossi • Red Wines

Cabernet (Cabernet Sauvignon)  La Cantina Pizzolato - Veneto	15,00	45,00	
Rosso di Montalcino (Sangiovese) Podere Fornacella - Toscana	18,00	55,00	
Amarone della Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara) Masi - Veneto	28,00	115,00	

Vini Dolci • Dessert Wines

Le Petit Guiraud Sauternes (Sémillon, Sauvignon) Château Guiraud	18,00	100,00	
Passito di Noto (Moscato bianco) Azienda Agricola Planeta	12,00	55,00	

 *Vegano/Vegan*

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in Euro.*



CHAMPAGNE COCKTAILS

Bellini Royal	22,00
Champagne, purea di pesche fresche*	
<i>Champagne, fresh peach pur*</i>	
Rossini Royal	22,00
Champagne e purea di fragole fresche*	
<i>Champagne with fresh strawberries pur*</i>	
Mimosa Royal	22,00
Champagne, spremuta di arancia	
<i>Champagne, orange juice</i>	
Spritz Royal	20,00
Champagne, Aperol, Soda	
<i>Champagne, Aperol, Soda</i>	
Classic Champagne Cocktail	22,00
Champagne, Cognac, Grand Marnier, zucchero, e Angostura	
<i>Champagne, Cognac. Grand Marnier, sugar and Angostura bitter</i>	
Pimm's Royal	22,00
Champagne e Pimm's N° 1	
Kir Royal	22,00
Champagne e Crème de Cassis	

*Disponibile a seconda della stagione/*Available depending on the season*

COCKTAILS

Aperol Spritz 18,00

Aperol, Prosecco, Soda

Aperol, Sparkling Wine, Soda

Americano 16,00

Campari, Martini Rosso, Soda

Campari, Red Martini, Soda

Cosmopolitan 18,00

Vodka, Succo di Mirtillo rosso, Lime, Cointreau

Vodka, Cranberry juice, Lime, Cointreau

Daiquiri 16,00

Rum bianco, succo di limone e sciroppo di zucchero

White Rhum, Lime Juice and Sugar Syrup

Manhattan 16,00

Bourbon Whiskey, Martini Rosso, Angostura

Bourbon Whiskey, Martini rosso, Angostura bitter

Margarita	16,00
Tequila, Lime, Cointreau	
<i>Tequila, Lime, Cointreau</i>	
Negroni	16,00
Gin, Campari, Martini Rosso	
<i>Gin, Campari, Red Martini</i>	
Piña Colada	16,00
Rhum, succo di ananas, latte di cocco	
<i>Rhum, pineapple juice, coconut milk</i>	
Tequila Sunrise	16,00
Tequila, Granatina, Succo Arancia	
<i>Tequila, Granadine, Orange Juice</i>	
Old Fashioned	16,00
Bourbon Whiskey, Angostura, Zuccherò	
<i>Bourbon Whiskey, Angostura, Sugar</i>	
Whiskey Sour	16,00
Bourbon Whiskey, Succo di Limone, Sciroppo di Zuccherò e Albume d'Uovo	
<i>Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Sugar Syrup, Egg's White</i>	

MARTINI'S AT THE RAPHAEL

Martini Cocktail Classico 18,00
Gin, Vermouth Dry
Gin, Vermouth Dry

Dirty Martini 18,00
Gin, Vermouth Dry, salamoia di olive
Gin, Vermouth Dry, brine of olives

Smoky Martini 18,00
Classico vodka Martini affumicato da un accento di Lagavullin 16 anni
Classic vodka Martini slightly smoked by a hint of Lagavullin 16 y.o.

Japanese Martini 18,00
Classico vodka Martini con Vermouth Giapponese "I-Sake" di tipo Honjozo
Classic vodka Martini with Japanese Vermouth Honjozo "I-Sake"

<p>Apple Martini</p> <p>Vodka, liquore alla mela</p> <p><i>Vodka, apple liqueur</i></p>	18,00
<p>Cowboy Hoof Martini</p> <p>Tanqueray gin shakerato con foglie di menta e Triple Sec, guarnito con una scorza di arancio</p> <p><i>Shaken Tanqueray gin with mint leaves and Triple Sec, garnished with orange twist</i></p>	20,00
<p>Espresso Martini</p> <p>Vodka, caffè, Kahlùà e sciroppo di zucchero</p> <p><i>Vodka, espresso coffee, Kahlùà, sugar</i></p>	18,00
<p>Chocolate Martini</p> <p>Vodka, crema di cacao scura e polvere di cioccolato</p> <p><i>Vodka, crème de cacao and chocolate powder</i></p>	18,00

LONG DRINKS

Gin Tonic

Gin Bio	16,00
Gin Premium (Beefeter, Juniper, Tanqueray, Bombay, Hendrick's, Gordon)	18,00

Vodka Tonic

Vodka Bio	16,00
Vodka Premium (Belvedere, Grey Goose, Stolichnaya, Absolut, Mahe)	18,00

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, tabasco, salsa Worchestershire, sale, pepe e succo di limone	16,00
<i>Vodka, tomato juice, tabasco, Worchestershire sauce, salt pepper and lemon juice</i>	

Long Island Iced Tea

Gin, Vodka, Rum, Triple sec, succo di lime, sciroppo di zucchero, Coca-Cola	18,00
<i>Gin, Vodka, Rhum, Triple sec, lime juice, sugar syrup, Coca-Cola</i>	

Cuba Libre

Rhum Havana 7 e Coca-Cola	18,00
<i>Rhum Havana 7 e Coca-Cola</i>	

MASHED

Caipiroska	18,00
Vodka, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Vodka, Lime, Brown Sugar</i>	
Caipirinha	18,00
Cachaça, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Cachaça, Lime, Brown Sugar</i>	
Capirissima	18,00
Rhum, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Rhum, Lime, Brown Sugar</i>	
Mojito	18,00
Rum bianco, lime, zucchero di canna, menta fresca e soda	
<i>White Rhum, lime, brown sugar, fresh mint and soda water</i>	

ANALCOLICI • NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Raphael Refresh	14,00
Succo di mela e lime con zucchero e foglie di menta, soda <i>Apple and lime juice with sugar and mint leaves and soda</i>	
Fruit Punch	14,00
Succo di mirtillo, spremuta d'arancia, succo di limone e soda <i>Blueberry, orange, lemon juice and soda</i>	
Donatello	14,00
Spremuta di arancia e lime, purea di fragola e Ginger Ale <i>Fresh orange and lime juice, strawberry purée and Ginger Ale</i>	
Cranberry Dream	14,00
Succo di Cranberry, spremuta d'arancia, succo al limone e Ginger Ale <i>Cranberry juice, orange and lemon juices topped up with Ginger Ale</i>	
Peach Wasser	14,00
Succo di pesca, succo di lamponi, succo di limone e soda <i>Peach juice, raspberries juice, lemon juice and soda</i>	

DISTILLATI • DISTILLED

ARMAGNAC

Janneau	(France)	22,00
---------	----------	-------

COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P.	(France)	18,00
----------------------	----------	-------

Camus V.S.O.P.	(France)	20,00
----------------	----------	-------

Organic Cognac Bio Attitude	(France)	16,00
-----------------------------	----------	-------

Martell	(France)	18,00
---------	----------	-------

Hennessy V.S.	(France)	16,00
---------------	----------	-------

Hennessy Fine De Cognac	(France)	30,00
-------------------------	----------	-------

Delamain Pale & Dry X.O.	(France)	30,00
--------------------------	----------	-------

Courvoisier X.O.	(France)	40,00
------------------	----------	-------

BRANDY

Vecchia Romagna E. N.	(Italy)	10,00
-----------------------	---------	-------


Carlos I	(Spain)	14,00
----------	---------	-------

Cardenal Mendoza	(Spain)	16,00
------------------	---------	-------



CALVADOS

Morin	(France)	15,00
-------	----------	-------

GRAPPE • EAU DE VIE

Grappa Biologica - <i>Organic Grappa</i>	(Italy)	12,00	
Grappa Sassicaia	(Italy)	18,00	
Shōchū	(Japan)	16,00	
Grappa Luce Invecchiata	(Italy)	18,00	
Roner Distillato di Lamponi Framboise	(Italy)	12,00	
Grappa Nonino	(Italy)	12,00	


GIN

Premium Gin Organic	(Italy)	12,00	
Juniper Green Trophy Organic Gin	(United Kingdom)	12,00	
Beefeater	(United Kingdom)	12,00	
Tanqueray	(United Kingdom)	12,00	
Bombay	(United Kingdom)	12,00	
Hendricks	(Scotland)	12,00	
Gordon's	(United Kingdom)	12,00	

VODKA

Premium Vodka Organic	(Italy)	12,00	
Mahe 1886 Organic Vodka	(Estonia)	12,00	
Absolut	(Sweden)	12,00	
Belvedere	(Italy)	15,00	
Grey Goose	(France)	15,00	
Stolichnaya	(Russia)	14,00	

RHUM



Organic Rum Papagayo Golden	(Paraguay)	12,00	
Organic Rum Papagayo Spiced	(Paraguay)	12,00	
Havana Club 7 year	(Cuba)	12,00	
Bacardi Bianco	(Cuba)	12,00	
Nation Jamaica	(Jamaica)	25,00	

TEQUILA

Organic Tequila Mezcal Espadin	(Mexico)	16,00	
Sauza Silver	(Mexico)	12,00	
Sauza Gold	(Mexico)	14,00	

WHISKY

SCOTCH

Highland Harvest Organic Single Malt Oak Casks		16,00	
Highland Harvest Organic Blended Malt 7Casks		16,00	
Johnny Walker Red Label		16,00	
Johnny Walker Black Label		18,00	
Drambuie		12,00	
The Glenlivet		18,00	
J&B		16,00	

SCOTCH SPECIAL RESERVE

Chivas Regal 12 years 18,00

WHISKY SCOZZESI DI MALTO • SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

Glen Grant 10 years 18,00

Laphroaig 10 years 18,00

Glenfiddich 12 years 18,00

Macallan 12 years 22,00

Lagavulin 16 years 24,00

Caol Ila 12 years 18,00

Dalwhinnie 15 years 20,00

AMERICAN

Four roses 16,00

Jack Daniel's 16,00

Maker's Mark 16,00


CANADIAN

Canadian Club 14,00



IRISH

Jameson 14,00

LIQUORI E DIGESTIVI • LIQUEURS AND DIGESTIVES

Amaretto Biologico	(Italy)	12,00	
Amaretto Disaronno	(Italy)	10,00	
Sambuca Biologica	(Italy)	12,00	
Sambuca Molinari	(Italy)	10,00	
Limoncello Biologico	(Italy)	12,00	
Mirto	(Italy)	10,00	
Mandarinetto	(Italy)	10,00	
Benedictine	(France)	10,00	
Cointreau	(France)	10,00	
Grand Marnier	(France)	10,00	
Kahlùà	(Mexico)	10,00	
Tia Maria	(Jamaica)	10,00	
Amaro "Tyrolensis" Biologico	(Italy)	10,00	
Amaro del Capo	(Italy)	10,00	
Amaro Lucano	(Italy)	10,00	
Amaro Montenegro	(Italy)	10,00	
Amaro Unicum	(Hungary)	10,00	
Jägermeister	(Germany)	10,00	
Fernet Branca	(Italy)	10,00	
Branca Menta	(Italy)	10,00	
Cynar	(Italy)	10,00	
Braulio	(Italy)	10,00	
China Martini	(Italy)	10,00	
Amaro Toro	(Italy)	10,00	

VERMOUTH • VERMOUTHS

Bonziano Biologico	(Italy)	12,00	
Bitter 25 Biologico	(Italy)	12,00	
Ricard	(France)	10,00	
Aperol	(Italy)	10,00	
Campari	(Italy)	10,00	
Martini	(Italy)	10,00	

SHERRY

Tio Pepe	(Spain)	12,00	
Pedro Ximenez Emilio Hidalgo	(Spain)	12,00	






PORTO • PORT

Organic PortoTerra Prima Fonseca	(Portugal)	10,00	
Ramos Pinto Ruby	(Portugal)	10,00	
Graham's 20 years	(Portugal)	18,00	

BIRRE • BEERS

Weissenhofer Classic Bio Export	(Germany)	33 cl.	12,00	
Riedenburger Liber Analcolica / <i>non alcoholic</i>	(Germany)	33cl.	12,00	
Bud	(United States)	33 cl.	12,00	
Nastro Azzurro	(Italy)	33 cl.	12,00	
Corona	(Mexico)	33 cl.	12,00	
Peroni Gran Riserva	(Italy)	50 cl.	12,00	
Beck's	(Germany)	33 cl.	12,00	
Heineken	(Holland)	33 cl.	12,00	
Ichnusa Non Filtrata - <i>Not Filtered</i>	(Italy)	33 cl.	12,00	

BIBITE • SOFT DRINKS

Tè Biologico all'Ibisco e Menta - <i>Organic Hibiscus Mint Tea</i>	33 cl	10,00	
Tè Biologico al Limone e Zenzero - <i>Organic Ginger Lemon Tea</i>	33 cl	10,00	
Cola Biologica - <i>Organic Cola</i>	27,5 cl	8,00	
Limonata Biologica - <i>Organic Sparkling Lemonade</i>	27,5 cl	8,00	
Aranciata Rossa Biologica - <i>Organic Sparkling Orange Juice</i>	27,5 cl	8,00	
Schweppes Soda / Tonica / Lemon / Ginger Ale	18 cl	10,00	
Fanta	33 cl	10,00	
Sprite	33 cl	10,00	
Coca Cola / Zero	33 cl	10,00	

SUCCHI • *FRUIT JUICES*

Pera, albicocca, pesca, ananas, pomodoro, mela, mirtillo nero
Pear, apricot, peach, pineapple, tomato, apple, wild blueberry

12,00



SPREMUTE • *FRESHLY SQUEEZED JUICES*

Spremuta di arancia o pompelmo o limone
Squeezed orange or grapefruit or lemon juices

14,00



CENTIFUGHE • *EXTRACTS*

Carota e Mela • *Carrot and Apple*

14,00



Carota e Sedano • *Carrot and Celery*

14,00



Carota, Zenzero, Mela e Sedano • *Carrot, Ginger, Apple and Celery*





14,00



ACQUE MINERALI • MINERAL WATERS

Acqua Naturale • <i>Still Water</i>	1 lt.	8,00
	0,50 lt.	6,00
Acqua Frizzante • <i>Sparkling Water</i>	1 lt.	8,00
	0,50 lt.	6,00

CAFFETTERIA • COFFEES

Caffè Espresso Classico • <i>Classic espresso coffee</i>	7,00	
Espresso d'orzo • <i>Barley espresso</i>	7,00	
Espresso decaffeinato • <i>Decaffeinated espresso</i>	7,00	
Caffè Americano • <i>American coffee</i>	9,00	
Caffè Shakerato • <i>Shaked Coffee</i>	10,00	
Cappuccino	9,00	
Cioccolata Calda • <i>Hot Chocolate</i>	10,00	
Bicchiere di Latte • <i>Glass of Milk</i>	5,00	
Bicchiere di Latte di Riso o Soya • <i>Glass of Rice or Soy Milk</i>	8,00	
Vasta selezione di Té, Infusi e Tisane Ayurvediche <i>Vast selection of Teas, Herbal Teas and Ayurvedic Infusion</i>	10,00	

Menu Ristorante-Bar – Restaurant-Bar Menu

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

Le “Focacce”



- | | | |
|---|-----------------|---------------------|
| <p>La Focaccia al Tartufo “Manuelina” - Truffle Focaccia “Manuelina”</p> <p>Sfoglia leggera all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino con Scaglie Tartufo e Panna Acida</p> <p><i>Lightly Olive Oil Puff Pastry, filled with Stracchino cheese, with Truffle Flakes Sour Cream</i></p> | <p>E</p> | <p>36,00</p> |
| <p>La Focaccia alla Parmigiana e Funghi Porcini “Manuelina” - Eggplant Parmigiana and Porcini Mushrooms Focaccia</p> <p>Sfoglia leggera all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino, Melanzane, Funghi Porcini, Pomodoro e Parmigiano</p> <p><i>Lightly Olive Oil Puff Pastry, filled with Stracchino cheese, Eggplants, Porcini Mushrooms, Tomato and Parmigiano Cheese</i></p> | <p>E</p> | <p>36,00</p> |
| <p>La Focaccia col Formaggio “Manuelina”</p> <p>Focaccia Croccante ripiena di Stracchino</p> <p><i>Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese</i></p> <p><i>Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version</i></p> | <p>E</p> | <p>28,00</p> |
| <p>La Focaccia Pizzata “Manuelina”</p> <p>Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro, Capperi, Olive, Prezzemolo e Peperoncino</p> <p><i>Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese, with Tomato, Capers, Olives, Parsley and Hot Pepper</i></p> <p><i>Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version</i></p> | <p>E</p> | <p>28,00</p> |

Antipasti - Starters

Italia a Tavola - *Italy On the Table*

GE 28,00

La nostra Mozzarella di Bufala con Gioco di Pomodori,
Cipolla Rossa in Agrodolce e Olio Extra Vergine al Basilico
*Our Buffalo Mozzarella Cheese with Game of Tomatoes,
Sweet and Sour Red Onion and Extra Virgin Basil Oil*

Sana e Consapevole Origine - *Healthy and Aware Origin*

28,00

Fresca e Golosa Insalata con Carpaccio di Barbabietola, Avocado e Funghi, buoni
Pomodori, Anacardi e altri Semi, Salsa al Lampone
*Fresh and Delicious Salad with Beetroot Carpaccio, Avocado and Mushrooms,
good Tomatoes, Cashews and other Seeds, Raspberry Sauce*
Vegano / Vegan

Sinfonietta

G 28,00

Vellutata di Topinambur, con Castagne, Ceci croccanti e Chips di Topinambur
*Jerusalem Artichokes and Chestnuts soup, crunchy Chickpeas
and Jerusalem Artichokes Chips*
Vegano / Vegan

Omelette - Omelette

Omelette con Funghi Champignon e Formaggio <i>Champignon Mushrooms and Cheese Omelette</i>	G	24,00
Omelette alla Cipolla con Pepe Nero <i>Onion Omelette with Black Pepper</i>	G	24,00
Uova al tegamino con Salsa di Pomodoro Datterino <i>Fried Eggs with Datterino Tomatoes Sauce</i>	G	24,00

Primi - First Courses

Classicismo - Classicism	32,00
<i>Goloso Tagliolino Alla Chitarra Fatto in Casa con Carbonara Vegetariana</i> <i>Tasty Homemade "Chitarra" style Tagliolino Pasta with Vegetarian Carbonara</i>	
Rinascimento Italiano - Italian Renaissance	36,00
<i>Sottile sfoglia di Semola di Grano Duro farcita con Carciofi e Pecorino, Tartare di Carciofo Cotto al Barbecue, Spuma di Pecorino Romano e croccanti Chips di Carciofi</i> <i>Thin pastry, made of Durum Wheat Semolina, stuffed with Artichokes and Pecorino cheese, Barbecue Artichoke Tartare, Pecorino Romano cheese foam and crunchy Artichokes chips</i>	

Piatti Principali - Main Courses

La Dolce Vita - La Dolce Vita **E** 36,00

Parmigiana di Melanzane rivisitata, Scamorza affumicata e gustoso Coulis di Pomodoro delicatamente piccante

Revisited Eggplant Parmigiana, Smoked Scamorza Cheese and tasty slightly Spicy Tomato Coulis

*Disponibile in versione **Vegana** / Available in **Vegan** version*

Club Sandwich 28,00

Club Sandwich con Frittata di Funghi Champignon, Pomodoro Fresco, Scamorza Affumicata e Patate Fritte Croccanti

Club Sandwich with Mushroom Omelette, Fresh Tomato, Smoked Scamorza Cheese And Fried Crunchy Potatoes

Il Cielo del Bramante - Bramante's Sky **E** 36,00

Rösti di Patate e Pomodori Confit con Stracciatella di Bufala, Maionese e Crackers all'Olio Evo

Potatoes Rösti and Confit Tomatoes with Stracciatella di Bufala, Mayonnaise and Crackers with Evo Oil

Formaggi - Cheese

La nostra Selezione di Formaggi Biologici con Confettura di Stagione e Miele **G E** 26,00

Our Selection of Organic Cheeses Served with Seasonal Chutney and Honey

Dolci - Dessert

Quello che Mangerei ogni Giorno - What I would Eat every Day 22,00

Tradizionali Profiterolles farcite di Crema Chantilly, glassate al Cioccolato, con Gelato alla Vaniglia

Traditional Profiterolles filled with Chantilly Cream, glazed with Chocolate, with Vanilla Ice Cream

Il Dolce più Buono del Mondo - The Best Dessert in the World 22,00

Tiramisù Classico, ma non troppo, con Gelato di Latte e Soffice Mousse al Cioccolato

Classic Tirmisù, but not too much, with Milk Ice-Cream and Soft Chocolate Mousse

Il Piacere del Cioccolato - The Pleasure of Chocolate 22,00

Morbido Sformatino al Cioccolato dal Cuore Caldo Fondente, con Frutti di Bosco e Crema Inglese

Soft Chocolate Tarte filled with Melting Dark Chocolate, With Berries and English Cream

Meravigliosa Brioche - Wonderful Brioche 22,00

Tipica Brioche Siciliana da degustare con Granita al Mango e sottile strato di Panna al Lime

Typical Sicilian Brioche to be tasted with Mango Granita and thin Layer of Lime Cream

Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought 22,00

Cannolo Siciliano farcito con Ricotta di Mandorle, servito con Gelato di Lampone e salsa all'Arancia

Sicilian Style Cannoli stuffed with Almond Ricotta, served with Raspberry Ice-Cream and Orange sauce


Gelati e Sorbetti - *Ice-Cream and Sorbets*

**I nostri Sorbetti e Gelati fatti in Casa,
mantecati con freschi ingredienti Biologici,**

18,00

a scelta tre gusti tra:

*Our homemade Sorbets and Ice-Creams,
creamed with fresh organic ingredients,
a choice of three flavors from:*

Lampone, Mango, Fragola, Limone e Pistacchio Salato 
Raspberry, Mango, Strawberry, Lemon and Salted Pistachio
Vegano / Vegan

Vaniglia, Cioccolato e Fiordilatte
Vanilla, Chocolate and Milk-Flavored

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. Crostacei e prodotti a base di crostacei

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento ai punti 2, 4 e 14 si segnala che non sono inseriti nel nostro menù.

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. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:
 - a. fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - b. fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. 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.
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b) lactitol.
8. 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.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

Please note that the allergens belonging to the numbers 2, 4 and 14 are not contained in our meals.