



Benvenuti - *Welcome*

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!

Il Bio 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!

Bio Hotel Raphaël and the kitchen brigade



Prima di iniziare – *Before Starting*

Si prega di prendere attenta visione della comunicazione

Gentile Ospite,

La preghiamo di prendere atto che la molteplicità delle vivande utilizzate nella nostra cucina potrebbe portare, inavvertitamente, a commistioni e contaminazioni del cibo a Lei riservato.

Qualora dovesse avere qualunque tipo di allergia, soprattutto **se grave**, che potrebbe quindi richiedere un **intervento medico**, La preghiamo di **non consumare pasti** nel nostro ristorante.

Potrà trovare in fondo al menù la lista completa degli allergeni.

La Direzione declina ogni tipo di responsabilità conseguente al consumo di cibi.

Please take careful note of this communication

Dear Guest,

Please note that the multiplicity of food used in our kitchen could lead, inadvertently, to mixtures and contaminations of the food reserved for you.

If you have any type of allergy, especially if **severe**, which may therefore require a **medical intervention**, we ask you to **avoid eating meals** in our restaurant.

You can find at the end of the menù the complete list of allergens.

The Management declines any kind of responsibility resulting from the consumption of food.





Indice - *Index*

Spumanti & Champagne • <i>Sparkling Wines & Champagne</i>	5
Vini • <i>Wines</i>	6
Signature Cocktails	7
BIO Champagne Cocktails	8
Spritz	9
BIO Gin Cocktails	10
BIO Vodka Cocktails	11
BIO Rum Cocktails	12
BIO Tequila Cocktails	13
BIO Whisky Cocktails	13
Cocktails BIO analcolici • <i>BIO Non-Alcoholic Cocktails</i>	14
Distillati • <i>Distilled</i>	15-16
Liquori, Digestivi & Vermouth • <i>Liqueurs, Digestives & Vermouth</i>	16
Porto	17
Birre • <i>Beers</i>	17
Soft Drinks	17





Succhi, Spremute, Centrifughe, Frappè 18
Juices, Freshly Squeezes, Organic Juices, Organic Extracts

Acque & Caffetteria • *Mineral Waters & Coffees* 19

Menu Ristorante-Bar – Restaurant-Bar Menu

Le “Focacce” 20

Antipasti • *Starters* 21

Omelette • *Omelette* 21

Primi Piatti • *First Courses* 22

Piatti Principali • *Main Courses* 23

Dolci, Gelati & Sorbetti • *Desserts, Sorbets & Ice-Creams* 24-25




Crêpes 26





Vini • Wines

Spumanti e Champagne • Sparkling Wines and Champagne

	Bicchieri By the Glass	Bottiglia Bottle	
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 Nature Bourgeois Diaz- Francia	€ 22,00	€ 95,00	

Vini Bianchi • White Wines

Chardonnay (Chardonnay)  Rubicone "Sono"- Emilia-Romagna	€ 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	



 *Vegano/Vegan*







Vini • Wines

Vini Rossi • Red Wines

Cabernet (Cabernet Sauvignon)  La Cantina Pizzolato - Veneto	€ 15,00	€ 45,00	
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	
Vino Passito Dogale Le Carline	€ 10,00	€ 35,00	

 *Vegano/Vegan*









BIO Organic Signature Cocktails

Tintoretto Gin, succo di Limone, sciroppo di cardamomo, Porto rosso <i>Bio Gin, lemon juice cardamon syrup and red porto</i>	€24,00	
Caravaggio Gin infuso con uvetta e rosmarino, vermouth rosso biologico Bio bitter, mosto d' uva e tintura di pompelmo <i>Bio Gin Infused with Dry grapes and Rosemary red vermouth Bio bitter, grape must and grape fruit tincture</i>	€24,00	
Lezama Tequila infuso ai pomodori secchi, Mezcal, succo di lime, sciroppo d'agave e tintura al timo <i>Tequila infused with dried tomatoes, Mezcal, lime juice, agave syrup and thyme tincture</i>	€ 24,00	
Frida Tequila, Mezcal infuso con ananas e peperoncino, Lime, Sciroppo di salvia e Bordatura di sale rosso <i>Tequila, Mezcal infused with pineapple and chili, lime juice, sage syrup, red salt rim</i>	€ 24,00	
Turner Whisky scozzese, sciroppo di vaniglia ed earl grey tea Succo fresco di pompelmo e sidro di mela <i>Scotch whisky, Earl grey tea flavoured with vanilla syrup Fresh grape fruit juice and apple cider</i>	€ 24,00	
Gauguin Rum ambrato infuso con ananas e mango, succo di limone, succo di pompelmo, Sciroppo tropicale, bitter al cioccolato e menta fresca <i>Amber Rum infused with pineapple and mango, lemon juice, grape fruit juice, Tropical syrup, chocolate bitters and fresh mint</i>	€24,00	





BIO Champagne Cocktails




Bellini Royal Champagne, purea di pesche fresche* <i>Champagne, fresh peach puree*</i>	€ 24,00	
Rossini Royal Champagne e purea di fragole fresche* <i>Champagne with fresh strawberries puree*</i>	€ 24,00	
Mimosa Royal Champagne, spremuta di arancia <i>Champagne, fresh orange juice</i>	€ 24,00	
French 75 Champagne, Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero <i>Champagne, Gin, lemon juice, sugar syrup</i>	€ 24,00	

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












Spritz

Aperol Spritz Aperol, Prosecco e soda <i>Aperol, sparkling wine and soda water</i>	€ 22,00	
Campari Spritz Campari, Prosecco e soda <i>Campari, sparkling wine and soda water</i>	€ 22,00	
Bio Hugo Spritz Liquore ai fiori di Sambuco BIO, Prosecco, soda e foglie di menta <i>BIO Elderflower liqueur, sparkling wine, soda water and mint leaves</i>	€ 22,00	
Bio Limoncello Spritz Limoncello BIO, Prosecco e Soda <i>BIO Limoncello, sparkling wine and soda water</i>	€ 22,00	
Bio Raphael Spritz Bitter BIO di barbabietola e ribes nero, Franciacorta Brut e soda <i>BIO Bitter with beetroot and blackcurrant, Franciacorta Brut and soda water</i>	€ 24,00	





BIO Gin Cocktails

Basil Smash Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di basilico <i>Gin, lemon juice, simple syrup, basil leaves</i>	€ 22,00	
Southside Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di menta <i>Gin, lemon juice, simple syrup, mint leaves</i>	€ 22,00	
Clover Club Gin, purea di lampone, succo di limone, cocktail foamer <i>Gin, raspberry puree, lemon juice, cocktail foamer</i>	€ 22,00	
Gin Tonic Gin, acqua tonica BIO <i>Gin, BIO tonic water</i>	€ 22,00	
Gin Fizz Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda <i>Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water</i>	€ 22,00	
Martini Cocktail Gin, vermouth secco <i>Gin, dry vermouth</i>	€ 22,00	
Dirty Martini Gin, vermouth secco, salamoia di olive <i>Gin, dry vermouth, olive brine</i>	€ 22,00	












BIO Vodka Cocktails

Moscow Mule Vodka, ginger beer, succo di lime <i>Vodka, ginger beer, lime juice</i>	€ 22,00	
Sea Breeze Vodka, succo di cranberry, succo di pompelmo <i>Vodka, cranberry juice, grapefruit juice</i>	€ 22,00	
Vodka Tonic Vodka e acqua tonica BIO <i>Vodka and BIO tonic water</i>	€ 22,00	
Caipiroska Vodka, lime, zucchero di canna <i>Vodka, lime, brown sugar</i>	€ 22,00	
Vodka Sour Vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero, cocktail foamer <i>Vodka, lemon juice, simple syrup, cocktail foamer</i>	€ 22,00	
Japanese Martini Vodka, vermouth Giapponese I-Sake <i>Gin, Japanese vermouth I-Sake</i>	€ 22,00	
French Martini Vodka, liquore di lampone, succo di ananas fresco <i>Vodka, raspberry liqueur, fresh pineapple juice</i>	€ 22,00	
Espresso Martini Vodka alla vaniglia, liquore al caffè, espresso, sciroppo di zucchero <i>Vanilla vodka, coffee liqueur, espresso, simple syrup</i>	€ 22,00	








BIO Rum Cocktails

Hemingway Special Rum bianco, succo di pompelmo, succo di lime, liquore al maraschino <i>White rum, grapefruit juice, lime juice, maraschino liqueur</i>	€ 22,00	
Daiquiri Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero <i>White rum, lime juice, simple syrup</i> <i>*disponibile in versione frozen (alla fragola o banana)</i> <i>*available in frozen version (with strawberry or banana)</i>	€ 22,00	
Pina Colada Rum bianco, latte di cocco, succo di ananas fresco <i>White rum, coconut milk, fresh pineapple juice</i>	€ 22,00	
Mojito Rum bianco, lime, zucchero di canna, foglie di menta, soda <i>White rum, lime, brown sugar, mint leaves, soda water</i>	€ 22,00	
Caipirissima Rum bianco, lime, zucchero di canna <i>White rum, lime, simple syrup</i>	€ 22,00	
Old Cuban Rum invecchiato, succo di lime, sciroppo di zucchero, foglie di menta, prosecco, bitter aromatico <i>Aged rum, lime juice, simple syrup, mint leaves, sparkling wine, aromatic bitter</i>	€ 22,00	
Jungle Bird Rum scuro, bitter, succo di ananas fresco, succo di lime, sciroppo di zucchero <i>Dark rum, bitter, fresh pineapple juice, lime juice, simple syrup</i>	€ 22,00	









BIO Tequila Cocktails

Paloma	€ 22,00	
Tequila, succo di lime, soda al pompelmo, sale <i>Tequila, lime juice, grapefruit soda, salt</i>		
Tequila Sunrise	€ 22,00	
Tequila, spremuta di arancia, succo di lime, sciroppo di lampone		
Tommy's Margarita	€ 22,00	
Tequila, succo di lime, sciroppo di agave <i>Tequila, lime juice, agave syrup</i>		






BIO Whisky Cocktails

Mizuwari	€ 22,00	
Single malt whisky, soda, sale <i>Single malt whisky, soda water, salt</i>		
Penicillin	€ 22,00	
Scotch whisky, cordial allo zenzero, miele, succo di limone <i>Scotch whiskey, ginger cordial, honey, lemon juice</i>		
Whisky Sour	€ 22,00	
Scotch whisky, succo di lime, sciroppo di zucchero, cocktail foamer <i>Scotch whisky, lime juice, simple syrup, cocktail foamer</i>		
Irish Maid	€ 22,00	
Whiskey irlandese, liquore di fiori di sambuco, succo di limone, sciroppo di zucchero, Cetriolo <i>Irish whisky, elderflower liqueur, lemon juice, simple syrup, cucumber</i>		





Cocktail Bio Analcolici • *Non-alcoholic Organic Drinks*

Raphael Refresh	€ 18,00	
Succo di mela, succo di lime, sciroppo di zucchero, foglie di menta e soda <i>Apple and lime juice, simple syrup, mint leaves and soda water</i>		
Fruit Punch	€ 18,00	
Succo di mirtillo, spremuta d'arancia, succo di limone, soda <i>Blueberry juice, orange fresh and lemon juice, soda water</i>		
Donatello	€ 18,00	
Spremuta di arancia e lime con purea di fragola, tonica <i>Fresh orange and lime juice with strawberry purée, tonic water</i>		
Cranberry Dream	€ 18,00	
Succo di Cranberry, spremuta d'arancia e succo di lime, ginger rosso <i>Cranberry juice, orange fresh and lime juice, red soda</i>		
Peach Wasser	€ 18,00	
Succo di pesca, sciroppo di lampone, succo di limone e kombucha <i>Peach juice, raspberry syrup, lemon juice and kombucha</i>		







Distillati • *Distilled*

GRAPPE • *EAU DE VIE*

Grappa Pinot Noir Bio - <i>Organic Grappa Pinot Noir</i>	(Italy)	€ 12,00	
Grappa Sassicaia	(Italy)	€ 18,00	
Grappa D'Oro Riserva	(Italy)	€ 18,00	
Grappa Riserva	(Italy)	€ 18,00	

GIN

Premium Gin Organic	(Italy)	€ 12,00	
Juniper Green Trophy Organic Gin	(United Kingdom)	€ 12,00	
Tanqueray	(United Kingdom)	€ 12,00	
Adamus Organic Dry Gin	(Portugal)	€ 12,00	

VODKA

Premium Vodka Organic	(Italy)	€ 12,00	
Mahe 1886 Organic Vodka	(Estonia)	€ 14,00	
Grey Goose	(France)	€ 15,00	

RHUM

Organic Rum Papagayo Golden	(Paraguay)	€ 12,00	
Organic Rum Papagayo Spiced	(Paraguay)	€ 12,00	
Organic Rum Barcelo White	(Dominican Republic)	€ 12,00	
Organic Rum Barcelo Aged	(Dominican Republic)	€ 12,00	
Organic Rum Amber Selection	(Italy)	€ 12,00	









TEQUILA / MEZCAL





Organic Tequila Mezcal Espadin	(Mexico)	€ 16,00	
Organic Mezcal El viejo Manuelon	(Mexico)	€ 16,00	

WHISKY


SCOTCH

Highland Harvest Organic Single Malt Oak Casks		€ 16,00	
Highland Harvest Organic Blended Malt 7Casks		€ 16,00	
Highland Park 12y Single Malt Scotch		€ 16,00	
Speyside Organic Single Malt Scotch		€ 16,00	
Waterford Organic Single Malt		€ 16,00	

Liquori e digestivi • *Liqueurs and digestives*

Amaretto BIO	(Italy)	€ 12,00	
Sambuca BIO	(Italy)	€ 12,00	
Limoncello BIO	(Italy)	€ 12,00	
Mirto BIO	(Italy)	€ 10,00	
Amaro "Tyrolensis" BIO	(Italy)	€ 10,00	
Liquore alle Rose "Amore Eterno" BIO	(Italy)	€ 10,00	
Arancello BIO	(Italy)	€ 10,00	

Vermouth • *Vermouths*

Mezzanotte Dry	(Italy)	€ 12,00	
Tramonte Rosso	(Italy)	€ 12,00	
Sole Bianco	(Italy)	€ 12,00	
Bonziano Biologico	(Italy)	€ 12,00	
Bitter 25 Biologico	(Italy)	€ 12,00	
Aperol	(Italy)	€ 10,00	
Campari	(Italy)	€ 10,00	
Martini	(Italy)	€ 10,00	














Porto

Organic PortoTerra Prima Fonseca	(Portugal)	€ 10,00	
----------------------------------	------------	---------	---

Birre • Beers

Birra Bionda Trentina - Hell	(Italy)	50 cl. € 12,00	
Riedenburger Liber Analcolica / <i>non alcoholic</i>	(Germany)	33cl. € 12,00	
Nastro Azzurro	(Italy)	33 cl. € 12,00	
Peroni Gran Riserva	(Italy)	33 cl. € 12,00	
La Rossa Bio	(Italy)	33 cl. € 12,00	


Bibite • Soft Drinks

Tè Cortese Biologico alla Pesca - <i>Organic Peach Tea Cortese</i>	33 cl	€10,00	
Tè Cortese Biologico al Limone - <i>Organic Lemon Tea Cortese</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 Biologica - <i>Organic Sparkling Orange Juice</i>	27,5 cl	€ 8,00	
Cortese Soda / Tonica / Lemon / red ginger soda	18 cl	€10,00	
Coca Cola / Zero	33 cl	€10,00	
Crodino	10 cl	€ 8,00	
Sanbitter rosso / bianco	10 cl	€ 8,00	





Succhi Bio • *Fruit juices*

Pera, albicocca, pesca, ananas, pomodoro, mela, mirtillo nero € 12,00 
Pear, apricot, peach, pineapple, tomato, apple, wild blueberry

Spremuta Bio di frutta fresca • *Freshly Squeezes Organic Juices*

Spremuta di arancia / pompelmo / limone € 14,00 
Squeezed orange / grapefruit / lemon juices

Spremuta Mix € 14,00 

Centrifughe Bio • *Organic 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 

Frappè Bio • *Organic Milkshake*

Frappè fatti con il Gelato naturale fatto in casa € 14,00 
Milkshakes made with Natural Ice Cream Home Made
















Acque minerali • *Mineral waters*

Acqua Naturale Lauretana • <i>Still Water Lauretana</i>	0,75 lt.	€ 8,00
	0,33 lt.	€ 6,00
Acqua Frizzante Lauretana • <i>Sparkling Water Lauretana</i>	0,75 lt.	€ 8,00
	0,33 lt.	€ 6,00

Caffetteria • *Coffees*



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





Le Focacce

La Focaccia col Formaggio “Manuelina” € 30,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino
Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese
Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

La Focaccia Pizzata “Manuelina” € 30,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro, Capperi, Olive, Prezzemolo e Peperoncino
Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese, Tomato, Capers, Olives, Parsley and Hot Pepper
Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

La Focaccia alla Parmigiana di Melanzane “Manuelina” - Eggplant Parmigiana Focaccia € 36,00

Focaccia Croccante all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino con Melanzane, Scamorza, Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Parmigiano
Crispy Focaccia with Olive Oil, filled with Stracchino Cheese, with Eggplant, Scamorza, Buffalo Mozzarella, Tomato and Parmesan

La Manuelina può essere preparata su richiesta con farina integrale
La Manuelina may be made from whole wheat flour upon request





Antipasti - Starters

Sogno di una Notte di Mezza Estate

€ 30,00

Carpaccio di zucca cotta al forno e peperoni grigliati con hummus di ceci, formaggio vegetale con anacardi, pesto di basilico e gastrique di lamponi, pinoli tostati e uvetta

Carpaccio of pumpkin cooked in the oven with grilled peppers and chickpea hummus, vegetable cheese with cashew nuts, basil pesto and gastrique of raspberries, toasted pine nuts and raisin

Vegano – Vegan

Joia Mon Amour

€ 32,00

Mozzarella di bufala con carpaccio di pomodoro, cipolle caramellate, crema di peperoni e pomodoro confit con assaggio di tradizionale pesto di basilico

Buffalo mozzarella with tomato carpaccio, caramelized onions, pepper cream and confit tomato with a taste of traditional basil pesto

Omelette - Omelette

Omelette con Funghi Champignon e Formaggio

€ 24,00

Champignon Mushrooms and Cheese Omelette

Omelette alla Cipolla con Pepe Nero

€ 24,00

Onion Omelette with Black Pepper

Uova Rancheros con Salsa di Peperoni, Formaggio e Pomodorini Confit

€ 24,00


Fried Eggs with Peppers Sauce, Cheese and Confit Tomatoes

21





Primi - First Courses

- L'Ombelico del Mondo** € 42,00
Risotto con funghi porcini e tartufo con formaggio di anacardi e zafferano biodinamico di Calabria, mantecatura di cavolfiori e burro con parmigiano e riso soffiato selvaggio
Risotto with porcini mushrooms and truffle with cashew cheese and biodynamic saffron from Calabria, creaming of cauliflower and butter with parmesan and wild puffed rice
Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version
- La Tavolozza di Kandinsky** € 40,00
Gnocchi colorati con spinaci, barbabietole, zafferano, noci tostate e salvia, accompagnati da pomodori confit, su fonduta di gorgonzola e salsa di pomodori datterini rossi.
Coloured gnocchi with spinach, beetroot, saffron, toasted walnuts and sage, accompanied by tomato confit, on a gorgonzola fondue and red cherry tomato sauce.
- Ricordi di un viaggio a Portofino** € 40,00
Pansotti ripieni di bietole, ricotta e noce moscata con salsa di noci maggiorana
Pansotti stuffed with chard, ricotta and nutmeg with walnut sauce and marjoram
- Il Paradiso di Dante** € 42,00
Spaghetti alla Chitarra fatti in casa con spuma di Parmigiano e burro al tartufo, tartufo grattugiato fresco e funghi porcini, servito con una cialda di Parmigiano
Homemade Spaghetti alla Chitarra with Parmesan mousse and truffle butter, freshly grated truffle and porcini mushrooms, served with a Parmesan wafer
- Italia in Tavola**  € 38,00
Spaghetto tricolore Monograno Felicetti Matt, con sugo di pomodoro cotto lentamente e a lungo, pesto di basilico
Tricolor spaghetti Monograno Felicetti Matt, with cooked tomato sauce slowly and for a long time, basil pesto
Vegano - Vegan





Piatti Principali - *Main Courses*

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*

Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version

La Dolce Vita € 42,00

Parmigiana di melanzane classica ma non troppo, con scamorza affumicata
e foglie di basilico

*Eggplant parmigiana “classic but not too much”, with smoked scamorza cheese
and basil leaves*

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

Roma Mon Amour € 42,00

Carciofo alla romana con purè di patate e scaloppine di seitan, limone e
marsala, carciofi alla scapece e mousse di broccoli

*Roman style artichoke with mashed potatoes and seitan escalope, lemon and marsala, artichoke
scapece and broccoli mousse*

Mediterraneo € 42,00

Peperone al forno ripieno di caponata di melanzane, panelle di ceci fritte, salsa di pomodori
datterini rossi e spuma di mandorle.

*Baked pepper stuffed with aubergine caponata, fried chickpea fritters, red cherry tomato sauce
and almond mousse.*






Dolci – Dessert


Alaska	€ 24,00
Golose crêpes dolci con una salsa a base di burro e zucchero caramellato, succo d'arancia e Grand Marnier servite con gelato alla vaniglia <i>Sweet crêpes with a caramelised butter and sugar sauce, orange juice and Grand Marnier served with vanilla ice cream</i>	
Tiramisù	€ 22,00
Tiramisù tradizionale con un tocco di cioccolato fondente servito in coppa Martini <i>Traditional tiramisu with a touch of dark chocolate served in a Martini glass</i>	
Il Piacere del Cioccolato	€ 22,00
Morbido sformatino dal cuore caldo fondente, accompagnato da gelato alla vaniglia, panna al mascarpone e frutti di bosco <i>Soft flan with a warm melting heart, accompanied by vanilla ice cream, mascarpone cream and berries</i>	
La Tarte Tatin	€ 22,00
Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia <i>Apple Tatin Tarte with Raisins and Vanilla Cream</i>	





Desserts Plant Based

Il Pensiero di Ettore  € 22,00
Cannolo Siciliano farcito con ricotta di mandorle,
sorbetto di lamponie contrasto di arancia
*Sicilian cannolo stuffed with almond ricotta, raspberry sorbet
and orange contrast*
Vegano – Vegan

Macondo  € 22,00
Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi
Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits
Vegano – Vegan

Gelati - Ice-Creams

I nostri Gelati fatti in Casa, mantecati con freschi ingredienti Biologici € 18,00
Our homemade Ice-Creams, creamed with fresh organic ingredients
a scelta tre gusti tra:
Malaga, Pistacchio Salato, Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella

a choice of **Sorbetti - Sorbets**
three flavors:
Malaga
(Custard, Raisins, Marsala liqueur) Salted Pistachio, Vanilla,
Chocolate and Stracciatella

I nostri sorbetti fatti in casa mantecati con freschi ingredienti Biologici € 18,00
Our homemade Sorbets creamed with fresh organic ingredients
a scelta tra:
Lampone, Mango, Fragola
a choice between: Raspberry, Mango, Strawberry
Vegano – Vegan





Crêpes

Nocciole - Hazelnuts Dolci crêpes farcite con crema di nocciole biologica, direttamente dalla loro patria: il Piemonte <i>Sweet crêpes filled with organic hazelnut cream, directly from their homeland: Piedmont</i>	€ 18,00
Pistacchio - Pistachio Avvolgenti crêpes ripiene di squisita crema di pistacchi biologici di Bronte nati al caldo del sole Siciliano <i>Enveloping crêpes filled with exquisite organic Bronte pistachio cream born in the heat of the Sicilian sun</i>	€ 18,00
Caramello – Caramel Saporite crêpes dal tocco moderno con caldo caramello, per una esperienza unica di dolcezza <i>Tasty crêpes with a modern touch with warm caramel, for a unique sweet experience</i>	€ 18,00
Marmellata Oro – Gold Jam Preziose crêpes con ricoperte di pregiata marmellata di pesche o albicocche, un tocco d'oro per la merenda <i>Precious crêpes covered with voluptuous peach or apricot jam, a touch of gold for the afternoon snack</i>	€ 18,00

Tutte le nostre crêpes sono servite con crema al mascarpone - *All our crêpes are served with mascarpone cream*

Abbinamento di crêpes con selezione di tè biologici – Pairing of crêpes with a selection of organic teas	€ 25,00
---	---------





Informazione sugli allergeni

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





Information about the allergens

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 typology number 2, 4 and 14 are not contained in our meals.





PARTENAIRES OFFICIELS 2025

