



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



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
Spritz	4
Martini's at the Raphael	5
Pre-dinner drinks	6
Long Drinks	7
After Dinner Drinks	8
Mashed	9
Frozen	9
Non-Alcoholic Cocktails	10
Armagnac, Cognac, Brandy, Calvados	11
Grappe • <i>Eaux de vie</i>	11
Gin, Vodka	12
Tequila, Rhum	12
Whisky and Scotch	13
Liquori e Digestivi • <i>Liqueurs and Digestives</i>	14





Vermouth • <i>Vermouths</i>	15
Sherry, Ports	16
Birre e Bibite • <i>Beers and Soft Drinks</i>	16
Succhi, Spremute, Centrifughe	16
<i>Fruit Juices, Fruit Freshly Squeezed, Extracts</i>	
Acque Minerali • <i>Mineral Waters</i>	17
Caffè, Tè, Tisane • <i>Coffees, Tea and Infusions</i>	17

Menu Ristorante-Bar – Restaurant-Bar Menu

Le “Focacce”	19
Antipasti • <i>Starters</i>	20
Primi Piatti • <i>First Courses</i>	21
Piatti Principali • <i>Main Courses</i>	22
Omelette • <i>Omelette</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 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 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	

 *Vegano/Vegan*

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*

Champagne Cocktails

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

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

Spritz

Aperol Spritz	€ 18,00
Aperol, Prosecco, Soda	
<i>Aperol, Sparkling Wine, Soda</i>	
Campari Spritz	€ 18,00
Campari, Prosecco, Soda	
<i>Campari, Sparkling Wine, Soda</i>	
Midori Spritz	€ 18,00
Midori, Prosecco, Lime, Soda	
<i>Midori, Sparkling Wine, Lime, Soda</i>	
Cynar Spritz	€ 18,00
Cynar, Vino bianco, Soda	
<i>Cynar, white wine, Soda</i>	
Curaçao Spritz	€ 18,00
Blue Curaçao, Cointreau, Prosecco	
<i>Blue Curaçao, Cointreau Sparkling Wine</i>	
Hugo Spritz	€ 18,00
<i>Sciroppo ai fiori di Sambuco</i> , Prosecco, Soda e fiori di menta	
<i>Elderflower syrup, Sparkling Wine, Soda and mint</i>	

Martini's at the Raphael

Martini Cocktail Classico	€ 18,00
Gin, Vermouth Dry <i>Gin, Vermouth Dry</i>	
Dirty Martini	€ 18,00
Gin, Vermouth Dry, salamoia di olive <i>Gin, Vermouth Dry, brine of olives</i>	
Smoky Martini	€ 18,00
Classico vodka Martini affumicato da un accento di Lagavullin 16 anni <i>Classic vodka Martini slightly smoked by a hint of Lagavullin 16 y.o.</i>	
Japanese Martini	€ 18,00
Classico vodka Martini con Vermouth Giapponese “I-Sake” di tipo Honjozo <i>Classic vodka Martini with Japanese Vermouth Honjozo “I-Sake”</i>	
Apple Martini	€ 18,00
Vodka, liquore alla mela <i>Vodka, apple liqueur</i>	
Cowboy Hoof Martini	€ 20,00
Tanqueray gin shakerato con foglie di menta e Triple Sec, guarnito con una scorza di arancio <i>Shaken Tanqueray gin with mint leaves and Triple Sec, garnished with orange twist</i>	

Espresso Martini	€ 18,00
Vodka, caffè, Kahlùà e sciroppo di zucchero	
<i>Vodka, espresso coffee, Kahlùà, sugar</i>	
Chocolate Martini	€ 18,00
Vodka, crema di cacao scura e polvere di cioccolato	
<i>Vodka, crème de cacao and chocolate powder</i>	

Pre-dinner Cocktails

Americano	€ 16,00
Campari, Martini Rosso, Soda	
<i>Campari, Red Martini, Soda</i>	
Boulevardier	€ 16,00
Bourbon, Vermout Rosso, Bitter Campari	
<i>Campari, Red Martini, Soda</i>	
Daiquiri	€ 16,00
Rum bianco, succo di limone e sciroppo di zucchero	
<i>White Rhum, Lime Juice and Sugar Syrup</i>	
Negroni	€ 16,00
Gin, Campari, Martini Rosso	
<i>Gin, Campari, Red Martini</i>	
Old Fashioned	€ 16,00
Bourbon Whiskey, Angostura, Zucchero	
<i>Bourbon Whiskey, Angostura, Sugar</i>	
Manhattan	€ 16,00
Bourbon Whiskey, Martini Rosso, Angostura	
<i>Bourbon Whiskey, Martini rosso, Angostura bitter</i>	

Long Drinks

Bloody Mary	€ 16,00
Vodka, succo di pomodoro, tabasco, salsa Worcestershire, sale, pepe e succo di limone <i>Vodka, tomato juice, tabasco, Worcestershire sauce, salt pepper and lemon juice</i>	
Cuba Libre	€ 18,00
Rhum Havana 7 e Coca-Cola <i>Rhum Havana 7 e Coca-Cola</i>	
Gin Tonic	
Gin (Beefeter, Juniper, Tanqueray, Bombay, Gordon)	€ 18,00
Gin Premium (Tanqueray 10, Hendrick's, Monkey 47)	€ 22,00
Vodka Tonic	
Vodka (Stolichnaya, Absolut, Mahe)	€ 18,00
Vodka Premium (Belvedere, Grey Goose, Beluga)	€ 22,00
Long Island Iced Tea	€ 18,00
Gin, Vodka, Rum, Triple sec, succo di lime, sciroppo di zucchero, Coca-Cola <i>Gin, Vodka, Rhum, Triple sec, lime juice, sugar syrup, Coca-Cola</i>	
Moscow Mule	€ 18,00
Vodka, succo di lime, ginger beer <i>Vodka, lime juice, ginger beer</i>	
Tequila Sunrise	€ 16,00
Tequila, Granatina, Succo Arancia <i>Tequila, Granadine, Orange Juice</i>	
Gin fizz	€ 16,00
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero e soda <i>Gin, Lemon Juice, sugar and soda syrup</i>	

After Dinner Cocktails

Alexander	€ 18,00
Cognac/Brandy, crema di cacao e crema di latte <i>Cognac/Brandy, cocoa cream and milk cream</i>	
Cosmopolitan	€ 18,00
Vodka, Succo di Mirtillo rosso, Lime, Cointreau <i>Vodka, Cranberry juice, Lime, Cointreau</i>	
Grasshopper	€ 18,00
Crema di menta verde, crema di cacao bianca e crema di latte <i>Spearmint cream, white cocoa cream and milk cream</i>	
Margarita	€ 16,00
Tequila, Lime, Cointreau <i>Tequila, Lime, Cointreau</i>	
Japanese Slipper	€ 16,00
Midori, Cointreau e succo di limone <i>Midori Cointreau, lime juice</i>	
Midori Sour	€ 16,00
Midori, Limone, Sciroppo di zucchero e albume d'uovo <i>Midori, Lemon, Sugar sirup, egg's white</i> <i>Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version</i>	
Whiskey Sour	€ 16,00
Bourbon Whiskey, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero e Albume d'Uovo <i>Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Sugar Syrup, Egg's White</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>	

Frozen

Piña Colada	€ 18,00
Rhum, succo di ananas, latte di cocco <i>Rhum, pineapple juice, coconut milk</i>	
Margarita Frozen	€ 18,00
Tequila, Lime, Cointreau <i>Tequila, Lime, Cointreau</i>	
Strawberry or Banana Frozen Daiquiri	€ 18,00
Rhum, Fragola/liquore di Banana, Lime e sciroppo di zucchero <i>Rhum, Strawberry / Banana Liqueur and sugar sirup</i>	

Cocktail Analcolici • *Non-alcoholic Drinks*

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	
Gordon's	(United Kingdom)	€ 12,00	
Bombay	(United Kingdom)	€ 12,00	
Hendricks	(Scotland)	€ 16,00	
Tanqueray 10	(United Kingdom)	€ 16,00	
Monkey 47	(Germany)	€ 18,00	


VODKA

Premium Vodka Organic	(Italy)	€ 12,00	
Mahe 1886 Organic Vodka	(Estonia)	€ 14,00	
Stolichnaya	(Russia)	€ 14,00	
Absolut	(Sweden)	€ 15,00	
Belvedere	(Italy)	€ 15,00	
Grey Goose	(France)	€ 15,00	
Beluga	(Russia)	€ 18,00	

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	
Diplomatico Reserva	(Venezuela)	€ 18,00	
Zacapa	(Guatemala)	€ 35,00	

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	€ 24,00	
Macallan 12 years	€ 24,00	
Lagavulin 16 years	€ 26,00	
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 digestive • *Liqueurs and digestives*

Amaretto Biologico	(Italy)	€ 12,00	
Amaretto Disaronno	(Italy)	€ 10,00	
Sambuca Biologica	(Italy)	€ 12,00	
Sambuca Molinari	(Italy)	€ 10,00	
Sambuca 313 Pallini	(Italy)	€ 10,00	
Limoncello Biologico	(Italy)	€ 12,00	
Mirto	(Italy)	€ 10,00	
Mandarinetto	(Italy)	€ 10,00	
Baileys	(Irish)	€ 12,00	
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	
Vov – Liquore all’uovo	(Italy)	€ 10,00	
Cynar	(Italy)	€ 10,00	
Braulio	(Italy)	€ 10,00	
China Martini	(Italy)	€ 10,00	
Amaro Toro	(Italy)	€ 10,00	
Varnelli – Liquore all’anice	(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

Organic Porto Terra 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 / non alcoholic	(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 - Not Filtered	(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 <i>Pear, apricot, peach, pineapple, tomato, apple, wild blueberry</i>	€ 12,00	
--	---------	---

Spremute • Freshly Squeezes Juices

Spremuta di arancia o pompelmo o limone <i>Squeezed orange or grapefruit or lemon juices</i>	€ 14,00	
---	---------	---

Centrifughe • Extracts

Carota e Mela • <i>Carrot and Apple</i>	€ 14,00	
Carota e Sedano • <i>Carrot and Celery</i>	€ 14,00	
Carota, Zenzero, Mela e Sedano • <i>Carrot, Ginger, Apple and Celery</i>	€ 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 Infusi</i>	€ 10,00





Menu Ristorante-Bar – *Restaurant-Bar Menu*

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

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

Le “Focacce”

La Focaccia al Tartufo “Manuelina”- *Truffle Focaccia “Manuelina”* E € 36,00

Sfoglia leggera all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino

con Scaglie Tartufo e Panna Acida

*Lightly Olive Oil Puff Pastry, filled with Stracchino cheese,
with Truffle Flakes Sour Cream*

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

La Focaccia alla Parmigiana e Funghi Porcini “Manuelina” - *Eggplant Parmigiana and Porcini Mushrooms Focaccia* E € 36,00

Sfoglia leggera all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino,

Melanzane, Funghi Porcini, Pomodoro e Parmigiano

Lightly Olive Oil Puff Pastry, filled with Stracchino cheese,

Eggplants, Porcini Mushrooms, Tomato and Parmigiano Cheese

La Focaccia col Formaggio “Manuelina” € 28,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino

Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese

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

La Focaccia Pizzata “Manuelina” E € 28,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro,

Capperi, Olive, Prezzemolo e Peperoncino

Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese, with Tomato,

Capers, Olives, Parsley and Hot Pepper

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

 *Vegano/Vegan*  *Ingredienti senza glutine/Gluten free ingredients*  *senza uova/egg free*

Antipasti - Starters

Italia a Tavola - Italy On the Table **G E** € 28,00

La nostra Mozzarella di Bufala con Gioco di Pomodori, Basilico, Cipolla Rossa in Agrodolce e Bruschetta di Pane Integrale all'Olio Extra Vergine

Our Buffalo Mozzarella Cheese with Game of Tomatoes, Basil, Sweet and Sour Red Onion and Whole Grain Bruschetta Bread with Extra Virgin Basil Oil

Omaggio a Bibliothè – Tribute to Bibliothè **V** € 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 V** € 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

Roma Mon Amour **G** € 32,00

Carciofo Mammola cotto lentamente, Finocchio arrosto, Primo Sale Alla Mentuccia, Erbe e Germogli, Hummus di Ceci

Slow-cooked Mammola variety Artichoke, Roasted Fennel, Primo Sale with Mint, Herbs and Sprouts, Chickpeas Hummus

V Vegano/Vegan **G** Ingredienti senza glutine/Gluten free ingredients **E** senza uova/egg free

Primi - First Courses

Pasta e Fagioli all'Italiana – Italian Pasta with Beans € 30,00

Rigatoni integrali con Fagioli, una piccola Julienne di Pomodori, Carote, Sedano, Patate e Cipolle, il tutto condito con Olio, Salvia e Rosmarino

Rigatoni wholemeal pasta with Beans, a small Julienne of Tomatoes, Carrots, Celery, Potatoes and Onions, everything seasoned with Oil, Sage and Rosemary

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World € 36,00

Avvolgente Risotto alla Barbabietola, Salsa di Gorgonzola, Piccola Sfera di Riso Venere e Mousse di Carote

Enveloping Beetroot Risotto, Gorgonzola Sauce, Small Sphere of Venere Rice and Carrot Mousse

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

Sogno di una Notte di Mezza Estate - A Midsummer Night's Dream € 36,00

Ravioli fatti in casa ripieni di Zucca, Fonduta di Parmigiano, Nocciole e Pera in Dolce Forte

Home-made Ravioli filled with Pumpkin, Parmesan Fondue, Hazelnuts and Pear in "Dolce Forte"

Classicismo - Classicism € 32,00

Goloso Tagliolino Alla Chitarra Fatto in Casa con Carbonara Vegetariana
Tasty Homemade "Chitarra" style Tagliolino Pasta with Vegetarian Carbonara

 *Vegano/Vegan*  *Ingredienti senza glutine/Gluten free ingredients*  *senza uova/egg free*

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 Vegana / Available in Vegan version
- 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
- 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*
- Ricordo di Infanzia - *Childhood Memory*** € 36,00
Geometria di Mozzarella in Carrozza, Broccoletti Ripassati,
Filetti di Pomodoro Disidratato, Maionese di Lupini e Salsa Ponzu
*Geometry of Mozzarella in Carrozza, sautéed in a pan Broccoli,
dehydrated Tomato Fillets, Lupini's Mayonnaise and Ponzu Sauce*

 *Vegano/Vegan*  *Ingredienti senza glutine/Gluten free ingredients*  *senza uova/egg free*

Omelette - Omelette

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


Formaggi - Cheeses

La nostra Selezione di Formaggi Biologici con Confettura di Stagione e Miele G E <i>Our Selection of Organic Cheeses Served with Seasonal Chutney and Honey</i>	€ 26,00
---	---------

 *Vegano/Vegan* **G** *Ingredienti senza glutine/Gluten free ingredients* **E** *senza uova/egg free*

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 al Latte
*Traditional Profiterolles filled with Chantilly Cream, glazed with Chocolate,
with Milk Ice Cream*
- Il Dolce più Buono del Mondo - *The Best Dessert in the World*** € 22,00
Tiramisù Classico, ma non troppo, con Gelato al Caramello,
Soffice Mousse al Cioccolato ricoperto di foglie d'oro
*Classic Tirmisù, but not too much, with Caramel Ice-Cream, Soft
Chocolate Mousse with gold leaves on top*
- 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*
- La Tarte Tatin – *The Tatin Tarte*** € 22,00
Tarte Tatin di Miele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia
Apple Tatin Tarte with Raisins and Vanilla 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*
Vegano / *Vegan*

 *Vegano/Vegan*  *Ingredienti senza glutine/Gluten free ingredients*  *senza uova/egg free*

Gelati e Sorbetti - Ice-Cream and Sorbets



I nostri Sorbetti e Gelati fatti in Casa, mantecati con freschi ingredienti Biologici
Our homemade Sorbets and Ice-Creams, creamed with fresh organic ingredients

a scelta tre gusti tra/ *a choice of three flavors:*

Lampone, Mango, Fragola, Limone e Pistacchio Salato  € 22,00
Raspberry, Mango, Strawberry, Lemon and Salted Pistachio
Vegano / Vegan

Vaniglia, Cioccolato e Fiordilatte € 22,00
Vanilla, Chocolate and Milk-Flavored

Stracciatella € 22,00
Stracciatella (milk, cream and dark chocolate)

 *Vegano/Vegan*  *Ingredienti senza glutine/Gluten free ingredients*  *senza uova/egg free*

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.