



MENÙ DI CAPODANNO

Mater Terrae

Per Iniziare - Starting with

Amuse bouche Seminami
Focaccia "Manuelina"

Zuppa - Soup

Sinfonietta

Vellutata di topinambour con castagne, ceci croccanti e chips di topinambour
Cream of Jerusalem artichoke with chestnuts, crunchy chickpeas and Jerusalem artichoke chips

Primi Piatti - First Courses

L'ombelico del Mondo

Avvolgente risotto alla barbabietola, salsa al gorgonzola e piccola sfera di riso nero
Enveloping beetroot risotto, gorgonzola sauce and a small ball of black rice

Rinascimento Italiano

Tortello di carciofi, con emulsione di pecorino, tartufo, tartare di carciofo cotto al barbeque, chips di patate viola e aneto
Artichoke tortello, with pecorino emulsion, truffle, purple potato chips and dill



Portata principale

La Zucca Magica

Pasticcio di zucca con bufala, terra di amaretti, crema di pecorino e salvia.

Pumpkin pastry with bufala mozzarella, crumble of Amaretti, pecorino and sage cream.

Desserts

Il Pensiero di Ettore

Cannolo Siciliano farcito con ricotta di mandorle, sorbetto di lamponi e contrasto di arancia

Sicilian cannolo stuffed with almond ricotta, raspberry sorbet and orange contrast

Quello che Mangerei ogni Giorno

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

€ 450,00 a persona, servizio e tasse inclusi - bevande non incluse, acqua inclusa

€ 450,00 per person, service and taxes included - beverage not included, water included

Per ricevere maggiori informazioni o prenotare un tavolo potete contattarci ai seguenti recapiti:

Tel.: +39 06 682831

E-mail: restaurant@biohotelraphael.com

To receive more information or to reserve a table, please contact us by email or phone

Tel.: +39 06 682831

