

CHRISTMAS AT

Mater Terrae

Per Iniziare - Starting with

Amuse bouche Seminami

Antipasto - Starters

Roma Mon Amour

Carciofo Mammola cotto lentamente, Finocchio arrosto, Primo Sale alla Mentuccia, Erbe e Germogli

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

Zuppa – Soup

Fratello Sole

Delicata crema di zucca butternut con spuma di gorgonzola, contrasto di aceto balsamico e olio profumato alla menta

Delicate butternut pumpkin cream with gorgonzola foam, contrast of balsamic vinegar and mint scented oil



Primi Piatti – First Course

I Tortellini

Tortellini ripieni di Verdure su Crema di Grana Padano
Tortellini stuffed with vegetables on Grana Padano cream

Portata Principale – Main Course

La Dolce Vita

Parmigiana di melanzane classica ma non troppo, con scamorza
affumicata e foglie di basilico
*Classic eggplant parmigiana but not too much, with smoked scamorza
cheese and basil leaves*

Dessert

La Tarte Tatin

Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia
Apple Tarte Tatin with Sultanas and Vanilla Ice Cream



€ 220,00 a persona, servizio e tasse inclusi - bevande non incluse,
acqua inclusa

*€ 220,00 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 call as follow:*

Tel .: +39 06 682831

E-mail: restaurant@biohotelraphael.com

Bio Hotel Raphael - Relais & Châteaux
Largo Febo 2 - Piazza Navona
00186 Roma – Italia

