

# MENÙ DI CAPODANNO

# Maestro 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](mailto:restaurant@biohotelraphael.com)

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

Tel. : +39 06 682831

E-mail: [restaurant@biohotelraphael.com](mailto:restaurant@biohotelraphael.com)

