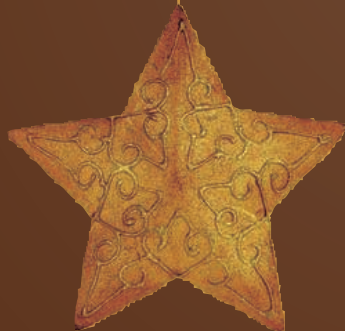


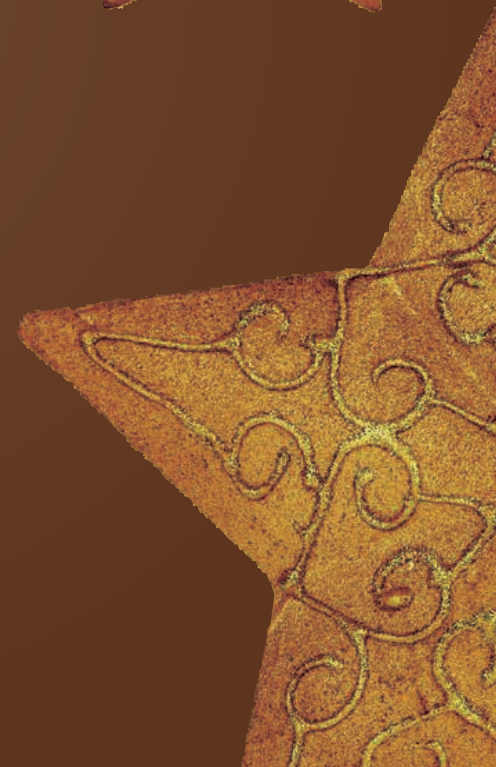
# Season's Greetings



RAPHAËL

★★★★★

ROMA





Buon Natale e Felice Anno Nuovo

*Merry Christmas and Happy New Year*

*Joyeux Noël et Bonne Année*

## LA MADRE TERRA

**Le nostre proposte per un Natale diverso, gourmet e vegetariano.  
Preparato con ogni nostra attenzione,  
un nuovo modo per trascorrere felici momenti assieme.**

*Our suggestions for a different Christmas, gourmet and vegetarian.  
Prepared with great care, a new way to spend  
happy moments together.*

*Nos suggestions pour un Noël différent, gourmet et végétarien.  
Préparé avec grand soin, une nouvelle manière de passer  
ensemble des moments heureux.*

“ **Fa che il tuo cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo**  
*Let food be your medicine and medicine be your food*  
*Fais que la nourriture soit ta médecine et que la médecine soit ta nourriture* ”

(Ippocrate, Hippocrates, Hippocrate)



24 Dicembre

Raphaël Hotel

**MENÙ DELLA SANTA NOTTE**  
**CHRISTMAS EVE DINNER**  
**RÉVEILLON DE NOËL**

Chef Jean Luc Frunceau

**Flûte di Prosecco con “amuses bouche”**

*Flûte of Prosecco with “amuses bouche”*

*Flûte de “Prosecco” avec amuses bouche*

**Carpaccio di zucca butternut tiepido con insalata valeriana, all’olio di nocciole e parmigiano**

*Lukewarm butternut pumpkin carpaccio with valerian salad, seasoned with hazelnut oil and parmesan*

*Carpaccio tiède de courges butternut et salade de valériane assaisonnés d’huile de noisettes et parmesan*

**Zuppeta di carciofi e raviolini cacio e pepe**

*Artichoke soup and raviolini with cacio cheese and pepper*

*Soupe d’artichauts, petites ravioles au fromage cacio et poivre*

**Risotto carciofi e funghi V**

*Artichoke and mushrooms risotto*

*Risotto aux artichauts et champignons*

**Polpettine di bieta, con coulis di pomodoro e schiacciatina di patate viola**

*Beet balls with tomato sauce and mashed purple potatoes*

*Boulettes de bettes au coulis de tomates et purée de pommes de terre violettes*

**Tiramisu alle pere fondente, crema di marroni glacé e croccantino**

*Tiramisu with tender pears, marron glacé cream and nougat*

*Tiramisu aux poires fondantes, crème de marrons glacés et nougat*

**Euro 60,00**

Per persona, tasse e servizio inclusi - Bevande escluse

*Per person, taxes and services included- Beverage not included*

*Par personne, taxes et service inclus- Boissons non comprises*

V **Piatto vegano, vegan dish, plat végétalien**

**MENÙ DI NATALE**  
**CHRISTMAS LUNCH**  
**MENU DE NOËL**

Chef Jean Luc Fruneau

**Flûte di Prosecco con “amuses bouche”**

*Flûte of Prosecco with “amuses bouche”*

*Flûte de “Prosecco” avec amuses bouche*

**Terrina alle verdure e miele con chutney di prugne, gelatina al moscato di Pantelleria e pane speziato V**

*Vegetables and honey terrine with plum chutney, moscato di Pantelleria jelly and gingerbread*

*Terrine de légumes et miel, chutney de prunes, gelée au moscato de Pantelleria et pain d'épices*

**Raviolini al cavolo nero con brodo vegetale al profumo di coriandolo fresco e zenzero**

*Black cabbage raviolini with vegetable broth seasoned with fresh coriander and ginger*

*Petites ravioles au chou noir dans leur bouillon de légumes parfumé de coriandre frais et gingembre*

**Lasagna gratinata al pesto genovese, con piccole verdure e fonduta di Montasioi**

*Lasagna cooked au gratin with Genoese pesto, small vegetables and Montasio cheese fondue*

*Lasagne gratinée au pesto de Gênes avec petits légumes et fondue de fromage Montasio*

**Carciofo alla giudia, uovo poché e polpettone ai fiocchi di cereali e parmigiano  
 con pesto di cicorietta di campo e mandorle**

*Artichoke alla giudia, poached egg and polpettone of cereals flakes and parmesan  
 with chicory and almonds pesto*

*Artichaut alla giudia, oeuf poché et polpettone de flocons de céréales  
 et parmesan assaisonné de pesto de chicorée et amandes*

**“Cappuccino” cremoso con mousse al cioccolato e vaniglia, granita al caffè e brownies con anacardi**

*Creamy “cappuccino” with chocolate and vanilla mousse, coffee granita and brownies with cashews*

*“Cappuccino” crémeux de mousse au chocolat et vanille, granita de café et brownies aux noix de cajou*

**Euro 65,00**

Per persona, tasse e servizio inclusi - Bevande escluse

*Per person, taxes and services included- Beverage not included*

*Par personne, taxes et service inclus- Boissons non comprises*

V **Piatto vegano, vegan dish, plat végétalien**



**CENA DI SAN SILVESTRO**  
*NEW YEAR'S EVE MENU*  
*RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE*

Chef Jean Luc Fruneau

**Flute di Franciacorta e paté di borlotti con blinis al saraceno**

*Flute of Franciacorta and Borlotti beans paté with buckwheat blinis*  
*Flûte de Franciacorta et pâté de haricots Borlotti et blinis au Sarrasin*

**Fantasia di carciofi cotti, crudi e fritti** V

*Variety of cooked, raw and fried artichokes*  
*Fantaisie d'artichauts cuits, crus et frits*

**Insalata ricca con i nostri germogli, semi tostati e frutta di stagione** V

*Rich salad of our sprouts, toasted seeds and season fruits*  
*Riche salade de germes, graines grillées et fruits de saison*

**Zuppetta di castagne e lenticchie con gnocchetti ai funghi e pesto alle nocciole ed origano fresco**

*Chestnut and lentil soup with mushroom gnocchetti and hazelnuts and fresh oregano pesto*  
*Soupe de chataignes et lentilles avec gnocchetti aux champignons et pesto de noisettes et origan frais*

**Ravioli di caciotta fresca ed erbe al pesto di basilico e mandorle, con uva passa e finocchietto**

*Ravioli with mild caciotta cheese and herbs, basil and almonds pesto with sultana grapes and wild fennel*  
*Ravioli de caciotta fraîche et herbes au pesto de basilic et amandes, avec raisins secs et fenouil sauvage*

**Zucca gialla fondente con Verde di Montegalda, maggiorana e leggero ragù alle morchelle**

*Tender yellow pumpkin with Verde di Montegalda cheese, marjoram and light morel sauce*  
*Tendre courge jaune au fromage Verde di Montegalda, marjolaine et léger ragoût de morilles*

**Tortino morbido di ceci con quark, patate e zucca cotti al forno**

*Soft chickpeas round pie with quark, potatoes and oven-baked pumpkin*  
*Tendre petit gâteau de pois chiches aux quark, pommes de terre et courgeau four*

**Golosi beignets con crema chantilly alla vaniglia e salsa al cioccolato**

*Tasty cream puffs with chantilly cream, scented with vanilla, and chocolate sauce*  
*Savoureux beignets de crème chantilly à la vanille et sauce au chocolat*

**Piccola pasticceria del nuovo anno**

*New Year's petits fours*  
*Petits fours du réveillon*

**Euro 150,00**

Per persona, tasse e servizio inclusi - Bevande escluse  
*Per person, taxes and services included- Beverage not included*  
*Par personne, taxes et service inclus- Boissons non comprises*

V Piatto vegano, vegan dish, plat végétalien

Raphaël Hotel

**CENA DELL'EPIFANIA**  
*EPIPHANY DINNER*  
*DÎNER DE L'ÉPIPHANIE*

Chef Jean Luc Fruneau

**Flûte di Prosecco con "amuses bouche"**

*Flûte of Prosecco with "amuses bouche"*  
*Flûte de "Prosecco" avec amuses bouche*

**Zuppa di farro e ceci con piccolo brunoise di verdure V**

*Spelt and chickpeas soup with small vegetables brunoise*  
*Soupe d'épeautre et pois chiches et petite brunoise de légumes*

**Risotto zucca e funghi V**

*Pumpkin and mushrooms risotto*  
*Risotto de courge et champignons*

**Tortino di patate e zucca con verdure e frutta invernale, e scaglie di parmigiano**

*Small potato and pumpkin round pie with winter vegetables and fruits and parmesan flakes*  
*Petit gâteau de pommes de terre et courge avec légumes et fruits d'hiver et copeaux de parmesan*

**Crostata al cioccolato tiepida e zabaione all'arancia**

*Lukewarm chocolate pie and orange zabaglione*  
*Tarte tiède au chocolat et sabayon à l'orange*

Euro 60,00

Per persona, tasse e servizio inclusi - Bevande escluse  
*Per person, taxes and services included- Beverage not included*  
*Par personne, taxes et service inclus- Boissons non comprises*

V **Piatto vegano, vegan dish, plat végétalien**





Buon Natale e Felice Anno Nuovo  
*Merry Christmas and Happy New Year*  
*Joyeux Noël et Bonne Année*







## RAPHAËL HOTEL

Largo Febo, 2 (Piazza Navona) • 00186 Roma (Italy)  
tel +39 06 682831 • fax +39 06 6878993  
info@raphaelhotel.com • www.raphaelhotel.com

