

Gentile Ospite,

In questa prestigiosa cornice, siamo felici di offrirle un menu vegetariano e vegano, preparato con i migliori ingredienti italiani, rigorosamente stagionali e per la maggior parte biologici e biodinamici,

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!

L'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,

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!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade

Cher Hôte,

Dans ce cadre prestigieux, nous sommes heureux de vous offrir un menu végétarien et végétalien, préparé avec les meilleurs ingrédients italiens, rigoureusement de saison et pour la plupart biologiques et biodynamiques,

Une proposition de cuisine contemporaine et écologique, amie des animaux et de la santé de qui la déguste.

Préparée avec goût et une attention toute particulière à l'utilisation des matières grasses, jamais en excès, et des sucres, en petites quantités, complets ou alternatifs.

Elle est étudiée pour satisfaire les palais les plus fins et pour vous faire passer de savoureux moments en toute sérénité en notre compagnie.

Bon appétit!

L'Hotel Raphaël et sa brigade

Gentile Ospite,

È nostra cura essere attenti ad allergie e intolleranze. Metteteci al corrente delle Vostre esigenze alimentari per poterle soddisfare.

Dear Guest,

We really care about allergies or food intolerances. Please kindly communicate your special needs to allow us to satisfy them.

Cher Hôte,

Nous sommes très attentifs aux allergies et intolérances. Veuillez nous communiquer vos exigences alimentaires pour que nous puissions les satisfaire.

Ristorante La Madre Terra

Cucina Biologica-Gourmet, Naturale e Vegetariana

Antipasti - Appetizers - Entrées

Carpaccio di Zucca con Scaglie di Parmigiano di 36 mesi, (G) € 20,00
Misticanza e Aceto Balsamico

*Pumpkin Carpaccio with 36-month-old Parmesan Flakes, Mixed Salad
and Balsamic Vinegar*

*Carpaccio de Courge et ses Copeaux de Parmesan affiné 36 mois,
Salade Mixte et Vinaigre Balsamique*

Millefoglie di Mozzarella e Verdure invernali, arrostate e marinate, Tapenade (G) € 22,00
di Olive e Capperi per condirle

*Millefeuille of Mozzarella and roasted and marinated Winter Vegetables, seasoned
with an Olives and Capers Tapenade*

*Millefeuille de Mozzarella et Légumes d'hiver, grillés et marinés, assaisonné avec une
Tapenade d'Olives et Capres*

Caponata alla Siciliana di Cardi, Scorzonera e Topinambur, (V) (G) €20,00
con Sfoglie croccanti di Ceci e Cacao amaro

*Sicilian Caponata of Cardoons, Black Salsify, Jerusalem Artichokes with
crunchy Leaves of Chick-Peas and Bitter Cocoa*

*Caponata à la Sicilienne de Cardes, Salsifis Noirs et Topinambour et ses Panisses croquantes
de Pois Chiches et Cacao Amère*

Gustosa Variazione di Carciofi e Broccoli con Maionese di Mandorle e (V) € 20,00
Tempura di Cavolo Nero

*Tasty Variation of Artichokes and Broccoli with Almond Mayonnaise and
Tempura of Black Cabbage*

*Savoureuse Variation d'Artichauts et Brocoli, avec Mayonnaise d'Amandes et
Tempura de Chou Frisé*

Insalata ricca con i nostri Germogli, Semi Tostati e Frutta di Stagione, (V) (G) € 18,00
Pesto di Lenticchie e Castagne

Rich Salad of our Sprouts, toasted Seeds and Season Fruits, Lentils and Chestnut Pesto

Riche Salade de Germes, Graines grillées et Fruits de Saison, Pesto de Lentilles et Châtaignes

Primi Piatti – First Courses – Pâtes et Riz

Minestrone all'orientale, con molte verdure, Miso, Shitaké e Zenzero <i>Oriental Minestrone with a lot of Vegetables, Miso, Shitaké and Ginger</i> <i>Minestrone Oriental avec beaucoup de Légumes, Miso, Shitaké et Gingembre</i>	(V) (G)	€ 18,00
Ravioli di Caciotta fresca ed Erbetto al Pesto di Sedano Verde e Mandorle, con Uva Passa e Finocchietto <i>Ravioli with mild Caciotta Cheese and Herbs, Celery and Almond Pesto, with Sultana Grapes and Wild Fennel</i> <i>Ravioli de Caciotta fraîche et Herbes au Pesto de Céleri et Amandes, avec Raisins Secs et Fenouil Sauvage</i>		€ 22,00
Risotto, quello integrale delle Cascine Orsine, con Zucca e Castagne, contrasto di Pan Pepato, Mosto d'Uva ridotto e Zenzero <i>Risotto, the whole one from Cascine Orsine, with Pumpkin and Chestnuts, contrast with Pan Pepato, Grape Must and Ginger</i> <i>Risotto, l'intégral des Cascine Orsine, de Courges et Châtaignes, contraste avec le Pan Pepato, Moût de Raisins et Gingembre</i>	(V)	€ 20,00
Tagliatelle Artigianali "all'italiana" con Radicchio tardivo, Crema di Sedano di Montagna e contrasto di Vino Rosso <i>Home-Made Tagliatelle "all'italiana" with Chicory, Mountain Celery Cream and contrast of Red Wine</i> <i>Tagliatelle artisanales "à l'italienne" à la Chicorée, Crème de Céleri de Montagne et contraste de Vin Rouge</i>	(V)	€ 20,00
Fusilli "nuovo stile" con Cime di Rapa, Broccoletti e Fonduta di Mozzarella <i>"New Style" Fusilli with Turnip Tops, Broccoletti and Mozzarella Fondue</i> <i>Fusilli "nouveau style" avec Pousses de Navet, Brocoli et Fondue de Mozzarella</i>		€ 20,00
Classici Spaghetti alla Carbonara, con Verdure, Uova Biologiche e Pecorino Romano <i>Our Vegetarian Spaghetti alla Carbonara with Vegetables, Organic Eggs and Pecorino Romano Cheese</i> <i>Spaghetti Classiques à la Carbonara aux Légumes, Oeufs Biologiques et Pecorino Romano</i>		€ 20,00

Secondi – Main Courses – Plats Principaux

Tortino Morbido di Ceci, Patate e Zucca con Quark, (G) € 24,00
Misticanza con Vinaigrette ai Lamponi
Soft Little Cake of Chickpeas, Potatoes and Pumpkin with Quark,
Mixed Salad with Raspberry Vinegar
Tendre Petit Gateau de Pois Chiches au Quark, Salade Mixte et Vinaigrette
aux Framboises

Fritto leggero di Verdure con Cavolo Romanesco confì, Maionese (V) € 24,00
senza Uova di Mandorle e Zafferano
Light Vegetables Tempura with Roman Cabbage Confit, Almond
and Saffron Eggless Mayonnaise
Friture Légère de Légumes au Chou Romain confit, Mayonnaise sans Oeufs
d'Amandes et Safran

Fette di Zucca delicatamente grigliate, farcite di Pecorino Val D'Orcia (G) € 24,00
e Duxelle di Champignon, con Carpaccio di Pera marinata al Pepe Bianco
Lightly grilled Pumpkin Slices, stuffed with Val D'Orcia Pecorino Cheese and
Champignon Duxelle, with Pears Carpaccio marinated with White Pepper
Tranches de Courge délicatement grillées, farcies de Pecorino
Val D'Orcia et Duxelle de Champignons, Carpaccio de Poire marinée au Poivre Blanc

Carciofi e Verze ben arrostiti con Salsa di Miso, Tofu brasato (V) € 24,00
con Soia e Zenzero
Well roasted Artichokes and Savoy Cabbages with Miso Sauce, Braised Tofu with
Soy and Ginger
Artichauts et Choux Frisés bien grillés à la Sauce de Miso, Tofu braisé au Soja
et Gingembre

La nostra selezione di Formaggi Biologici del Centro Italia, servita col € 22,00
Chutney dello Chef e il suo Miele preferito
Our selection of Organic Cheeses from Central Italy, served with Chef-made Chutney
and his favourite Honey
Notre Sélection de Fromages Biologiques de l'Italie centrale, servie avec la Chutney
du Chef et son Miel préféré

Dolci - Desserts

Golosi beignets con Crema Chantilly alla Vaniglia e Salsa di Cioccolato € 14,00
Tasty Cream Puffs with Chantilly Cream, scented with Vanilla, and Chocolate Sauce
Savoureux beignets de Crème Chantilly à la Vanille et Sauce au Chocolat

La classica Tarte Tatin, senza glutine, con Biscotto di Saraceno (G) € 14,00
The Classical Tarte Tatin, gluten-free, with Buckwheat Biscuits
La Tarte Tatin Classique, sans gluten, Biscuits de Sarasin

Tiramisù allo Yogurt e Mascarpone con Pera, Melograno e Amaretti € 12,00
Yoghurt and Mascarpone Tiramisù with Pears, Pomegranate and Macaroons
Tiramisù au Yoghurt et Mascarpone aux Poires, Grenades et Amaretti

Mousse di Cioccolato Fondente con Crumble di Riso e Spuma soffice alla Cannella (G) € 12,00
Dark Chocolate Mousse with Rice Crumble and Light Cinnamon Mousse
Mousse au Chocolat Fondant, Crumble de Riz et Mousse Légère à la Cannelle

(V) : vegan

(G) : gluten free

Le proposte seguite dalla (G) sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso;

The meals followed by (G) are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten;

Les propositions suivies d'un (G) sont sans gluten, mais les procédures actuelles de préparation ne peuvent exclure d'éventuelles contaminations par le gluten.