

# Il Bar del Mater Terrae • Mater Terrae's Bar

Gentile Ospite,

In questa prestigiosa cornice, siamo felici di offrirLe un menù vegetariano e vegano, preparato con i migliori ingredienti italiani, rigorosamente stagionali, biologici, ove non espressamente specificato, e biodinamici. Inoltre, ove non diversamente specificato, i nostri piatti sono preparati esclusivamente senza uova e molte pietanze non contengono glutine.

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.

I nostri piatti sono stati ideati da **Pietro Leemann, fondatore del ristorante Joia di Milano**, e da **Ettore Moliteo, Chef di Cucina**, e vengono preparati ogni giorno con grande passione dalla nostra Brigata.

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. Furthermore, if not differently specified, our dishes are prepared exclusively without eggs and many of them do not contain gluten.

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.

Our dishes have been conceived by **Pietro Leemann**, founder of **Joia Restaurant in Milan**, and **Chef Ettore Moliteo**, and are prepared everyday with great passion by our brigade.

Have a wonderful meal!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade



Gentile Ospite,

È nostra cura essere attenti ad allergie e intolleranze. Le chiediamo pertanto di metterci al corrente delle Sue esigenze alimentari per poterle soddisfare.

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011. Una lista completa degli allergeni è consultabile all'ultima pagina del menù.

Dear Guest,

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

The meals served contain or may contain one or several allergens belonging to the 14 typologies of allergens indicated in Ann. II of Reg. UE 1169/2011. A full list of the allergens can be consulted on the last page of the menu.



## INDICE • INDEX





<b>Vini • <i>Wines</i></b>	<b>1</b>
<b>Champagne Cocktails</b>	<b>3</b>
<b>Cocktails</b>	<b>5</b>
<b>Martini's at the Raphael</b>	<b>7</b>
<b>Long Drinks</b>	<b>9</b>
<b>Mashed</b>	<b>10</b>
<b>Non Alcoholic Cocktails</b>	<b>11</b>
<b>Aperitivi e Vermouth • <i>Aperitives and Vermouths</i></b>	<b>12</b>
<b>Digestivi • <i>Digestives</i></b>	<b>12</b>
<b>Sherry</b>	<b>13</b>
<b>Ports, Gin, Vodka</b>	<b>13</b>
<b>Tequila, Rhum</b>	<b>14</b>
<b>Whisky and Scotch</b>	<b>14</b>






<b>Liquori • <i>Liqueurs</i></b>	<b>15</b>
<b>Grappe e Distillati • <i>Eaux de vie</i></b>	<b>16</b>
<b>Brandy, Cognac, Armagnac</b>	<b>17</b>
<b>Birre • <i>Beers</i></b>	<b>18</b>
<b>Bibite, Succhi, Spremute, Centrifughe</b>	<b>19</b>
<i>Soft Drinks, Fruit Juices, Fruit Freshly Squeezed, Extracts</i>	
<b>Acque Minerali • <i>Mineral Waters</i></b>	<b>21</b>
<b>Caffè, Tè, Tisane • <i>Coffees, Tea and Infusions</i></b>	<b>21</b>
<b>Insalate e Piatti Leggeri • <i>Salads &amp; Light Meals</i></b>	<b>22</b>
<b>Zuppe e Omelette • <i>Soups and Omelette</i></b>	<b>23</b>
<b>Primi Piatti • <i>First Courses</i></b>	<b>24</b>
<b>Piatti Principali • <i>Main Courses</i></b>	<b>25</b>
<b>Tramezzini • <i>Sandwiches</i></b>	<b>26</b>
<b>Desserts</b>	<b>27</b>

# VINI • WINES

## Spumanti e Champagne • *Sparkling Wines and Champagne*

	<b>Bicchieri By the Glass</b>	<b>Bottiglia Bottle</b>	
Franciacorta Brut (Pinot Bianco, Chardonnay) Barone Pizzini - sboccatura 2018	12,00	45,00	
Asolo Prosecco Superiore Brut (Glera) - Bele Casel 2018	10,00	36,00	
Champagne ExtraBrut (Chard., Pinot. Nero, Pinot Meunier) Bougeois Diaz	18,00	80,00	
Champagne Brut Apanage (Chard., Pinot. Nero, Pinot Meunier) Pommery	16,00	60,00	

## Vini Bianchi • *White Wines*

Pinot Grigio (Pinot Grigio) - Von Stachlburg 2016	12,00	45,00	
Orvieto Secco (Grechetto) - Mottura 2017	12,00	45,00	
Bianchi Grilli per la Testa (Pecorino) - Torre dei Beati 2017	12,00	35,00	

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in Euro.*




## **Vini Arancioni • Orange Wines**

San Martino (Malvasia) - La Busattina 2016	12,00	35,00	
--	-------	-------	---

## **Vini Rossi • Red Wines**

Paradis (Pinot Nero) - Borgo dei Posseri 2016	14,00	45,00	
---	-------	-------	---

Rosso di Montalcino (Sangiovese) - Podere Fornacella 2016	14,00	45,00	
---	-------	-------	---

Mazzamurello (Montepulciano d'Abruzzo) - Torre dei Beati 2015	14,00	55,00	
---	-------	-------	---

## **Vini Dolci • Dessert Wines**

Moscato della Torre (Moscato di Noto) - Marabino 2017	12,00	55,00	
---	-------	-------	---

## CHAMPAGNE COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	20,00
Aperol, Champagne, Soda	
<i>Aperol, Champagne, Soda</i>	
<b>Bellini</b>	22,00
Champagne, Succo di pesca bianca	
<i>Champagne, White Peach Juice</i>	
<b>Classic Champagne Cocktail</b>	22,00
Cognac, Grand Marnier, zucchero, Angostura e Champagne	
<i>Cognac, Grand Marnier, sugar, Angostura bitter and Champagne</i>	
<b>Kir Royal</b>	22,00
Champagne, Crème de Cassis	



Pimm's Royal	22,00
Pimm's N°1 e Champagne	
<i>Pimm's N°1 and Champagne</i>	
Rossini	22,00
Champagne e purea di fragole fresche	
<i>Champagne with fresh strawberries pur</i>	
Mimosa	22,00
Champagne, Succo di Arancia	
<i>Champagne, Orange Juice</i>	

## COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	18,00
Aperol, Prosecco, Soda	
<i>Aperol, Sparkling Wine, Soda</i>	
<b>Americano</b>	16,00
Campari, Martini Rosso, Soda	
<i>Campari, Red Martini, Soda</i>	
<b>Alexander</b>	16,00
Brandy, Crema di cacao, crema di latte	
<i>Brandy, Crème de cacao, cream</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	18,00
Vodka, Cranberry, Lime, Cointreau	
<b>Daiquiri</b>	16,00
Rum bianco, succo di limone e sciroppo di zucchero	
<i>White Rhum, Lime Juice and Sugar Syrup</i>	
<b>Hemingway Daiquiri</b>	16,00
Rum bianco, succo di pompelmo e sciroppo di zucchero	
<i>White Rhum, Grapefruit Juice and Sugar Syrup</i>	

<b>Manhattan</b>	16,00
Bourbon Whiskey, Martini Rosso, Angostura <i>Bourbon Whiskey, Martini rosso, Angostura bitter</i>	
<b>Margarita</b>	16,00
Tequila, Lime, Cointreau	
<b>Negroni</b>	16,00
Gin, Campari, Martini Rosso <i>Gin, Campari, Red Martini</i>	
<b>Piña Colada</b>	16,00
Rhum, succo di ananas, crema di cocco <i>Rhum, pineapple juice, coconut cream</i>	
<b>Tequila Sunrise</b>	16,00
Tequila, Granatina, Succo Arancia <i>Tequila, Granadine, Orange Juice</i>	
<b>Old Fashioned</b>	16,00
Bourbon Whiskey, Angostura, Zuccherò <i>Bourbon Whiskey, Angostura, Sugar</i>	
<b>Whiskey Sour</b>	16,00
Bourbon Whiskey, Succo di Limone, Sciroppo di Zuccherò e Albume d'Uovo <i>Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Sugar Syrup, Egg's White</i>	

## MARTINI'S AT THE RAPHAEL

Martini Cocktail Classico 18,00  
Gin, Vermouth Dry

Dirty Martini 18,00  
Vodka, Vermouth Dry

Smoked Martini 18,00  
Classico vodka Martini affumicato da un accento di Lagavullin 16 anni  
*Classic vodka Martini slightly smoked by a hint of Lagavullin 16 y.o.*

Japanese Martini 18,00  
Classico vodka Martini con Vermouth Giapponese "I-Sake" di tipo Honjozo  
*Classic vodka Martini with Japanese Vermouth Honjozo "I-Sake"*

Apple Martini 18,00  
Vodka, liquore alla mela  
*Vodka, apple liqueur*

<b>Cowboy Hoof Martini</b>	20,00
Tanqueray gin shakerato con foglie di menta e triple sec, guarnito con una scorza di arancio <i>Shaken Tanqueray gin with mint leaves and triple sec, garnished with orange twist</i>	
<b>Espresso Martini</b>	18,00
Un potente shot energetico fatto con vodka, caffè e Kahlùà shakerati insieme <i>A powerful shot made by shaking vodka, espresso coffee and Kahlùà</i>	
<b>Chocolate Martini</b>	18,00
Bevanda paradisiaca fatta con vodka e crema di cacao bianca <i>Heavenly drink made with vodka and crème de cacao</i>	

## LONG DRINKS

### Gin Tonic

Gin Bio 16,00

Gin Premium 18,00

### Vodka Tonic

Vodka Bio 16,00

Vodka Premium 18,00

### Bloody Mary

16,00

Vodka, succo di pomodoro, tabasco, salsa worchestershire, sale, pepe e succo di limone

*Vodka, tomato juice, spices, lemon juice*

### Anejo Highball

16,00

Rinfrescante combinazione di Havana Club 7 anni, Grand Marnier, Angostura, succo di mela e Ginger Ale

*Refreshing combination of Havana Club 7 y.o., Grand Marnier,*

*Angostura bitter, apple juice and Ginger Ale*

### Apple Collins

16,00

Calvados, Liquore alla mela, succo di limone e di mela, zucchero e soda

*Calvados, apple liqueur, lemon and apple juice, sugar, soda*

## MASHED

<b>Caipiroska</b>	18,00
Vodka, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Vodka, Lime, Brown Sugar</i>	
<b>Caipirinha</b>	18,00
Cachaca, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Cachaca, Lime, Brown Sugar</i>	
<b>Capirissima</b>	18,00
Rhum, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Rhum, Lime, Brown Sugar</i>	
<b>Mojito</b>	18,00
Rum bianco, lime, zucchero di canna, menta fresca e soda	
<i>White Rhum, lime, brown sugar, fresh mint and soda water</i>	

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS



<b>Raphael Refresh</b>	14,00
Succo di mela e lime con zucchero e foglie di menta, soda <i>Apple and lime juice with sugar and mint leaves, than finish with soda</i>	
<b>Fruit Punch</b>	14,00
Succo di mirtillo, spremuta d'arancia e succo d'ananas <i>Blueberry, orange and pineapple juice</i>	
<b>Donatello</b>	14,00
Spremuta di arancia e lime, purea di fragola e Ginger Ale <i>Fresh orange and lime juice, strawberry purée and Ginger Ale</i>	
<b>Cranberry Dream</b>	14,00
Succo di Cranberry, spremuta d'arancia, succo al limone e Ginger Ale <i>Cranberry, orange and lemon juices topped up with Ginger Ale</i>	
<b>Peach Wasser</b>	14,00
Succo di pesca e lamponi e soda <i>Peach and raspberries juice, soda</i>	



## APERITIVI E VERMOUTH • *APERITIVES AND VERMOUTHS*

Bonziano Biologico	(Italy)	12,00	
Bitter 25 Biologico	(Italy)	12,00	
Ricard	(France)	10,00	
Aperol	(Italy)	10,00	
Campari	(Italy)	10,00	
Martini	(Italy)	10,00	

## DIGESTIVI • *DIGESTIVES*

Amaro "Tirolensis" Biologico	(Italy)	10,00	
Fernet Biologico	(Italy)	10,00	
Amaro del Capo	(Italy)	10,00	
Amaro Lucano	(Italy)	10,00	
Amaro Montenegro	(Italy)	10,00	
Amaro Unicum	(Hungary)	10,00	
Jägermeister	(Germany)	10,00	
Fernet Branca	(Italy)	10,00	
Branca Menta	(Italy)	10,00	
Cynar	(Italy)	10,00	
Braulio	(Italy)	10,00	
China Martini	(Italy)	10,00	
Amaro Toro	(Italy)	10,00	



## SHERRY

Tio Pepe	(Spain)	12,00
Pedro Ximenez Emilio Hidalgo	(Spain)	12,00

## PORTO • PORT

Organic PortoTerra Prima Fonseca	(Portugal)	10,00	
Ramos Pinto Ruby	(Portugal)	10,00	
Graham's 20 years	(Portugal)	18,00	

## GIN

Premium Gin Organic	(Italy)	12,00	
Green Organic Gin	(United Kingdom)	12,00	
Beefeater	(United Kingdom)	12,00	
Tanqueray	(United Kingdom)	12,00	
Bombay	(United Kingdom)	12,00	
Hendricks	(Scotland)	12,00	
Gordon's	(United Kingdom)	12,00	



## VODKA

Premium Vodka Organic	(Italy)	12,00	
Mahe 1886 Organic Vodka	(Estonia)	12,00	
Absolut	(Sweden)	12,00	
Belvedere	(Italy)	15,00	
Grey Goose	(France)	15,00	
Stolichnaya	(Russia)	14,00	

## TEQUILA

Organic Tequila Mezcal Espadin	(Mexico)	16,00	
Sauza Silver	(Mexico)	12,00	
Sauza Gold	(Mexico)	14,00	

## RHUM

Organic Rum Papagayo Anejo Blanco	(Paraguay)	12,00	
Organic Rum Papagayo Spiced	(Paraguay)	12,00	
Havana Club 7 year	(Cuba)	12,00	
Bacardi Bianco	(Cuba)	12,00	
Nation Jamaica	(Jamaica)	25,00	

## WHISKY

### SCOTCH

Organic Single Malt Scotch Whisky	(Highland Harvest, Scotland)	16,00	
Organic Blended Malt Scotch Whisky	(Highland Harvest, Scotland)	16,00	
Organic Single Malt Sauternes	(Highland Harvest, Scotland)	18,00	
Johnny Walker Red Label	(Scotland)	16,00	
Johnny Walker Black Label	(Scotland)	18,00	
Drambuie	(Scotland)	12,00	
The Glenlivet	(Scotland)	18,00	
J&B	(Scotland)	16,00	

## SCOTCH SPECIAL RESERVE

Chivas Regal 12 years	(Scotland)	18,00
-----------------------	------------	-------

## WHISKY SCOZZESI DI MALTO • *SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES*

Glen Grant 10 years	(Scotland)	18,00
Laphroaig 10 years	(Scotland)	18,00
Glenfiddich 12 years	(Scotland)	18,00
Macallan 12 years	(Scotland)	22,00
Lagavulin 16 years	(Scotland)	24,00
Caol Ila 12 years	(Scotland)	18,00

## AMERICAN

Four roses		16,00
Jack Daniel's		16,00
Maker's Mark		16,00




## CANADIAN

Canadian Club		14,00
---------------	--	-------

## IRISH

Jameson		14,00
---------	--	-------

## LIQUORI NAZIONALI • *NATIONAL LIQUEURS*

Amaretto Biologico	(Italy)	12,00	
Amaretto di Saronno	(Italy)	10,00	
Sambuca Biologica	(Italy)	12,00	
Sambuca Molinari	(Italy)	10,00	
Limoncello Biologico	(Italy)	12,00	

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in Euro.*

15




Centerbe	(Italy)	12,00	
Mirto Bresca Dorada	(Italy)	10,00	
Mandarinetto	(Italy)	10,00	

## LIQUORI ESTERI • *IMPORTED LIQUEURS*

Bailey's Irish Cream	(Ireland)	10,00	
Benedictine	(France)	10,00	
Cointreau	(France)	10,00	
Grand Marnier	(France)	10,00	
Kahlùà	(Mexico)	10,00	
Tia Maria	(Jamaica)	10,00	

## GRAPPE E DISTILLATI • *EAUX DE VIE*

Grappa Biologica - <i>Organic Grappa</i>	(Italy)	12,00	
Grappa Sassicaia	(Italy)	18,00	
Shōchū	(Japan)	16,00	
Grappa Luce Invecchiata	(Italy)	18,00	
Roner Distillato di Lamponi Framboise	(Italy)	12,00	
Nonino	(Italy)	12,00	

## BRANDY NAZIONALI ED ESTERI • NATIONAL AND IMPORTED BRANDY

Vecchia Romagna E. N.	(Italy)	10,00
Carlos I	(Spain)	14,00
Cardenal Mendoza	(Spain)	16,00

## COGNAC

Organic Cognac Bio Attitude	(France)	16,00
Martell	(France)	18,00

## COGNAC V.S.O.P.

Rémy Martin	(France)	18,00
Camus	(France)	20,00

## COGNAC RISERVA

Hennessy Fine De Cognac	(France)	30,00
Delamaine Pale & Dry X.O.	(France)	30,00
Courvoisier X.O.	(France)	40,00
Hennessy Paradis	(France)	50,00



## ARMAGNAC

Janneau	(France)		22,00
---------	----------	--	-------







## CALVADOS

Morin	(France)		15,00
-------	----------	--	-------

## BIRRE • BEERS

Weissenhofer Classic Bio Export	(Germany)	33 cl.	12,00	
'Nabio (lager)	(Italy)	33 cl.	12,00	
Riedenburger Liber Analcolica / <i>non alcoholic</i>	(Germany)	33cl.	12,00	
Bud	(United States)	33 cl.	12,00	
Nastro Azzurro	(Italy)	33 cl.	12,00	
Corona	(Mexico)	33 cl.	12,00	
Peroni Gran Riserva	(Italy)	50 cl.	12,00	
Beck's	(Germany)	33 cl.	12,00	
Heineken	(Holland)	33 cl.	12,00	
Ichnusa Non Filtrata - <i>Not Filtered</i>	(Italy)	33 cl.	12,00	

## BIBITE • *SOFT DRINKS*

The Verde Biologico al Limone e Zenzero <i>Organic Green Tea Lemon and Ginger</i>	8,00	
The Verde Biologico al Melograno <i>Organic Green Tea Pomegranate</i>	8,00	
Cola Biologica <i>Organic Cola</i>	8,00	
Limonata Biologica <i>Organic Sparkling Lemonade</i>	8,00	
Gassosa Biologica <i>Organic Soda</i>	8,00	
Aranciata Bionda Biologica <i>Organic Sparkling Orange Juice</i>	8,00	
Schweppes Soda / Tonica / Lemon / Ginger Ale	8,00	
Fanta	8,00	
Sprite	8,00	
Coca Cola / Zero	8,00	



## SUCCHI • *FRUIT JUICES*



Succhi di Frutta Biologici • *Organic Fruit juices*

8,00

Pera, albicocca, pesca, ananas, pomodoro, mela e carota, mirtillo nero  
*Pear, apricot, peach, pineapple, tomato, apple and carrot, wild blueberry*

## SPREMUTE • *FRESHLY SQUEEZED JUICES*



Spremuta di Frutta Biologica • *Organic Fruit Freshly Squeezed*

Spremute di arancia, pompelmo e limone

10,00

*Squeezed orange, grapefruit and lemon juices*

## CENTIFUGHE • *EXTRACTS*



Centrifughe di Frutta e Verdura Biologiche  
*Organic Fruits and Vegetables Extracts*

12,00

Carota e Mela • *Carrot and Apple*

Carota e Sedano • *Carrot and Celery*

Carota, Zenzero, Mela e Sedano • *Carrot, Ginger, Apple and Celery*

## ACQUE MINERALI • MINERAL WATERS

Lauretana Naturale • <i>Lauretana Still Water</i>	0,75 lt.	6,50
Lauretana Frizzante • <i>Lauretana Sparkling Water</i>	0,75 lt.	6,50
Tullia Naturale • <i>Tullia Still Water</i>	0,5 lt.	4,00
Tullia Frizzante • <i>Tullia Sparkling Water</i>	0,5 lt.	4,00

## CAFFETTERIA • COFFEES

Caffè Espresso Classico • <i>Classic espresso coffee</i>		6,00
Espresso d'orzo • <i>Barley espresso</i>		6,00
Espresso decaffeinato • <i>Decaffeinated espresso</i>		6,00
Espresso Monoarabica Brazil		6,00
<i>Aroma intenso con note di Cioccolato • Intense flavor with notes of Chocolate</i>		
Espresso Monoarabica Ethiopia		6,00
<i>Aroma delicato con note floreali di Gelsomino • Delicate flavor with floreal Jasmine notes</i>		
Caffè Americano • <i>American coffee</i>		8,00
Caffè Shakerato • <i>Shaked Coffee</i>		8,00
Cappuccino		8,00
Ginseng		8,00
Cioccolata Calda • <i>Hot Chocolate</i>		8,00
Bicchiere di Latte • <i>Glass of Milk</i>		4,00
Bicchiere di Latte di Riso o Soya • <i>Glass of Rice or Soy Milk</i>		8,00
Vasta selezione di Té, Infusi e Tisane Ayurvediche		8,00
<i>Vast selection of Teas, Herbal Teas and Ayurvedic Infusion</i>		

**Menù Bar**  
**Cucina Biologica - Gourmet, Naturale, Vegetariana ed Etica**  
*Organic - Gourmet, Natural, Vegetarian and Ethical Cuisine*

**Insalate - Salads**

**Mediterraneo - Mediterranean**

La nostra Mozzarella di Bufala con Gioco di Pomodori,  
Cipolla Rossa in Agrodolce e Olio Extra Vergine al Basilico (G)(E) 24,00  
*Our Buffalo Mozzarella Cheese with Game of Tomatoes,  
Sweet and Sour Red Onion and Extra Virgin Basil Oil*

**Insalata Mistica - Mystic Salad**

Insalata ricca con Lattuga, Radicchio, Carote, Avocado,  
Pomodori, Anacardi e Chips alla Pizzaiola (G)(V)(R)(E) 24,00  
*Salad with Lettuce, Radicchio, Carrots,  
Avocado, Dried Tomatoes, Raisin, Cashew and Raw Tomato Chips*

**Passeggiata nel Bosco - Walk in the Wood**

Terrina di Carote, Funghi Porcini e Menta con i nostri Germogli  
e Maionese senza Uova (G)(V)(E) 24,00  
*Carrots, Porcini Mushrooms and Mint Terrine, with our Sprouts  
and Eggless Mayonnaise*

## Zuppe - Soups

### **Il Profumo dell'Orto - *The Vegetable Garden Aroma***

Zuppa del Giorno di Verdure con Crostini di Pane Casereccio  
all'Extravergine

(V)(E) 20,00

*Vegetable Soup of the Day with Crusty Bread Toasted  
with Extra Virgin Olive Oil*

### **La Dolce Vita - *The Sweet Life***

Vellutata di Carote con Spuma leggera di Pastinaca e Spinaci,  
Aceto di Champagne e Chips di Pane

(G)(V)(E) 26,00

*Carrot soup with light Parsnip and Spinach Foam,  
Champagne Vinegar and Bread Chips*

## Omelette - Omelette

Omelette con Funghi Champignon e Formaggio  
*Champignon Mushrooms and Cheese Omelette*

(G) 18,00

Omelette alla Cipolla con Pepe Nero  
*Onion Omelette with Black Pepper*

(G) 18,00

Uova al tegamino con Salsa di Pomodoro Datterino  
*Fried Eggs with Datterino Tomatoes Sauce*

(G) 18,00

## Primi - First Courses

### **Il Pesto - Il Pesto**

Fusilloni Monograno Felicetti con il nostro Pesto di Basilico  
e Pomodori Datterini Confit

*"Monograno Felicetti" Fusilloni with our Basil Pesto sauce  
and Datterini Tomatoes*

(E) 26,00

### **Classicismo - Classicism**

Tagliolini fatti in casa alla Carbonara Vegetariana

*Home-Made Tagliolini pasta with Vegetarian Carbonara sauce*

26,00

### **Amatriciana - Amatriciana**

Le nostre Tagliatelle all'Amatriciana in chiave vegetariana

*Our Tagliatelle Vegetable Amatriciana*

(E) 24,00

## Piatti Principali - Main Courses

### La Focaccia col Formaggio "Manuelina"

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino  
*Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese*



(E) 24,00

### La Focaccia Pizzata "Manuelina"\*

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro,  
Capperi e Olive  
*Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese, with Tomato,  
Capers and Olives*



(E) 24,00

### La Parmigiana - La Parmigiana

Parmigiana di Melanzane con Pommarola e Scamorza Affumicata  
*Traditional Aubergine Parmigiana with Smoked Scamorza Cheese*

(G) (E) 28,00

### I Formaggi - The Cheese

La Nostra Selezione di Formaggi Biologici, anche a Caglio Vegetale,  
servita con Confettura di Stagione, Miele e Frutta Fresca di Stagione  
*Our selection of Organic Cheeses, also with Vegetable Rennet,  
served with Seasonal Jam, Honey and Seasonal Fresh Fruits*

(G) (E) 22,00

\*disponibile con aggiunta di peperoncino

\*available with additional chili

## Tramezzini - Sandwiches

Club Sandwich con Frittata di Funghi Champignon, Pomodoro Fresco, Scamorza Affumicata e Patate Croccanti <i>Club Sandwich with Mushroom Omelette, Fresh Tomato, Smoked Scamorza Cheese And Crunchy Potatoes</i>		22,00
Focaccia con Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico <i>"Focaccia" with Tomatoes, Bufalo Mozzarella and Basil</i>	(E)	18,00
Bruschetta con Pomodoro fresco, basilico, Capperi, Cipolla e Olive <i>Bruschetta with Fresh Tomatoes, Basil, Cappers, Onion and Olives</i>	(V)(E)	16,00

## Dolci - Dessert

### **Beignets - Beignets**

Beignets Golosi con Crema Chantilly, Crema Fondente al Cioccolato  
e Gelato alla Stracciatella 16,00  
*Tasty Cream Puffs with Chantilly Cream, Dark Chocolate Cream  
and Stracciatella Ice-cream*

### **Tiramisù - Tiramisù**

Tiramisù agli Amaretti con Caffè, Cacao e Scaglie di Cioccolato (G) 16,00  
*Amaretti Tiramisù with Coffee, Cocoa Powder and Chocolate Flakes*

### **La Tarte Tatin - The Tarte Tatin**

Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Nocciola 16,00  
*Apple Tarte Tatin with Raisins and Hazelnut Ice Cream*

### **Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought**

Cannolo Siciliano con Ricotta di Mandorle, Gelato al Lampone (V) (E) 16,00  
e Salsa all'Arancia  
*Sicilian Style Cannoli with Almond Ricotta Cheese, Raspberry Ice-Cream  
and Orange Sauce*



## Gelati - Ice-Cream

Selezione di Gelati fatti in Casa alla Vaniglia, Cioccolato Tiramisù, Straciatella ** <i>Selection of Vanilla, Chocolate, Tiramisù, Straciatella Home-made Ice-Creams**</i>	(G)	14,00
Selezione di Sorbetti fatti in casa alla Fragola, Lampone, Limone e Mango <i>Selection of Strawberry, Raspberries, Lemon and Mango Home-made Sorbets**</i>	(V)(G)(E)	14,00

\* Vi invitiamo a rivolgerVi al personale di sala per conoscere i gusti disponibili

\* Please ask our staff to know all the different flavors available

\*Con aggiunta di Maraschino e Amarene - € 5,00

\* With Maraschino and Black Cherries - € 5,00

(G) : senza glutine/ gluten free

(V) : vegano /vegan

(R) : crudo/ raw

(E) : non contiene uova/does not contain eggs

Gentile Ospite,

È nostra cura essere attenti ad allergie e intolleranze. Le chiediamo pertanto di metterci al corrente delle Sue esigenze alimentari per poterle soddisfare.

I nostri piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Regolamento UE 1169/2011, quali:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - b) maltodestrine a base di grano;
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento ai punti 2, 4 e 14 si segnala che non sono inseriti nel nostro menù

Dear Guest,

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

The meals served contain or may contain one or several allergens belonging to the 14 typologies of allergens indicated in Ann. II of Regulation UE 1169/2011, as follows:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
  - a) wheat based glucose syrups including dextrose;
  - b) wheat based maltodextrins;
  - c) glucose syrups based on barley;
  - d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:
  - a. fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
  - b. fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except:
  - a) fully refined soybean oil and fat;
  - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;

c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;

d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.

7. Milk and products thereof (including lactose), except:

a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

b) lactitol.

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Celery and products thereof.

10. Mustard and products thereof.

11. Sesame seeds and products thereof.

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.

13. Lupin and products thereof.

14. Molluscs and products thereof.

Please note that the allergens belonging to the typology number 2, 4 and 14 are not contained in our meals.