

A mezzanotte festeggeremo l'anno nuovo sulla nostra terrazza panoramica, ammirando la vita notturna della Città Eterna, degustando un flûte di Champagne e le tradizionali lenticchie.

BUON ANNO!!!

At midnight we will celebrate the New Year on our panoramic terrace admiring the Eternal City's nightlife, enjoying a flûte of Champagne and the traditional lentils.

HAPPY NEW YEAR!!!



BIO HOTELS

Largo Febo, 2 (Piazza Navona) 00186 Rome

Tel. +39 06 682831 Fax +39 06 6878993

info@raphaelhotel.com

www.raphaelhotel.com



Mater Terrae

Cucina Biologica - Gourmet, Naturale e Vegetariana

Organic - Gourmet, Natural and Vegetarian Cuisine

**Cenone di Capodanno
New Year's Eve Dinner**

Roma, 31 Dicembre 2017



Per Iniziare

Amuse Bouche serviti con un Flûte di Prosecco

Antipasto

Pâté di Fagioli Cannellini e Wasabi, Carciofi in Scapece,
Gastrique di Mirtilli Selvatici e Blinis di Cavolo Nero

*

Terrina di Zucca, Funghi e Maggiorana
con i nostri Germogli e Maionese senza uova

Zuppa

Vellutata di Castagne e Porri, Chips di Topinambur
e Riduzione d'Arancia

Primi Piatti

Ravioli fatti in casa di Zucca con Fonduta di San Pietro,
Maggiorana e scaglie di Tartufo

*

Tagliatelle Artigianali, senza Uovo, con Funghi Porcini,
Prezzemolo e Grana Padano

Piatto Principale

Parmigiana Tradizionale di Melanzane con la nostra Pommarola
di Datterini, Scamorza Affumicata, Funghi Shiitake e Basilico

*

Scaloppina di Seitan al Limone con Patate,
Funghi Croccanti e Cavolo Nero

Pre - Dessert

Mandorla, Cioccolato e Lamponi

Dolci

Cannolo Siciliano con Ricotta, Vaniglia, Salsa all'Arancia
e Gelato al Pistacchio di Bronte

*

Panettone Tradizionale

Per Concludere

Té, Tisana o Caffè Biologici
accompagnati da Piccola Pasticceria

€ 180.00 Servizio e tasse inclusi – Bevande non incluse

To Start with

Amuse Bouche served with a Flûte of Prosecco

Starter

*Cannellini Beans and Wasabi Pâté, Artichocks in Escabeche,
Wild Blueberry Gastrique and Black Cabbage Blinis*

*

*Pumpkin, Mushrooms and Marjoram Terrine,
with our Sprouts and Eggless Mayonnaise*

Soup

*Chestnut and Leek Pureed Soup, Jerusalem Artichoke Chips
and Orange Reduction*

First Courses

*Home-made Ravioli filled with "Mantovana" Pumpkin,
San Pietro Cheese Fondue and Marjoram*

*

*Hand-Crafted Eggless Tagliatelle with Porcini Mushrooms,
Parsley and Grana Padano Cheese*

Main Courses

*Traditional Aubergine Parmigiana with our Datterino Tomatoes "Pommarola",
Smoked Scamorza Cheese, Shiitake Mushrooms and Basil*

*

*Seitan Escalope flavoured with Lemon served with Potatoes,
Crunchy Mushrooms and Black Cabbage*

Pre - Dessert

Almond, Chocolate and Raspberries

Dessert

*Sicilian Style Cannoli with Ricotta Cheese, Orange Sauce
and Bronte Pistachio Ice Cream*

*

Traditional "Panettone"

In Conclusion

*Tea, Infusion or Organic Coffee
served with Small Assorted Pastries*

€ 180.00 Service and taxes included – Beverages not included