

BENVENUTI AL BAR-RISTORANTE MATER TERRAE
WELCOME TO MATER TERRAE RESTAURANT

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.

A completamento di questo grande progetto il nostro **Sommelier Gianmarco Boscolo Camiletto**

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.

By their side in this great project **Gianmarco Boscolo Camiletto, our Sommelier**.

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

Vini • Wines	1
Champagne Cocktails	3
Cocktails	5
Martini's at the Raphael	7
Long Drinks	9
Mashed	10
Non Alcoholic Cocktails	11
Aperitivi e Vermouth • Aperitives and Vermouths	12
Digestivi • Digestives	12
Sherry	13
Ports, Gin, Vodka	13
Tequila, Rhum	14
Whisky and Scotch	14
Liquori • Liqueurs	15







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






VINI • WINES

Spumanti e Champagne • *Sparkling Wines and Champagne*

	Bicchieri By the Glass	Bottiglia Bottle	
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	10,00	35,00	

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	12,00	45,00	
-----------------------------------------------	-------	-------	-------------------------------------------------------------------------------------

Rosso di Montalcino (Sangiovese) - Podere Fornacella 2016	12,00	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 2016	12,00	55,00	
-------------------------------------------------------	-------	-------	-------------------------------------------------------------------------------------

CHAMPAGNE COCKTAILS

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

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

Manhattan	16,00
Canadian Whiskey, Martini Rosso, Angostura <i>Canadian Whiskey, Martini rosso, Angostura bitter</i>	
Margarita	16,00
Tequila, Lime, Cointreau	
Negroni	16,00
Gin, Campari, Martini Rosso <i>Gin, Campari, Red Martini</i>	
Piña Colada	16,00
Rhum, succo di ananas, crema di cocco <i>Rhum, pineapple juice, coconut cream</i>	
Raspberry Torte	16,00
Gold tequila, Cointreau, succo di lime e purea di lamponi <i>Gold tequila, Cointreau, lime juice and raspberry purée</i>	
Tequila Sunrise	16,00
Tequila, Granatina, Succo d'arancia <i>Tequila, Grenadine, Orange Juice</i>	
Whiskey Sour	16,00
Bourbon Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero e albume d'uovo <i>Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Sugar Syrup, egg white</i>	

MARTINI'S AT THE RAPHAEL

Martini Cocktail Classico Gin, Vermouth Dry	18,00
Dirty Martini Vodka, Vermouth Dry	18,00
Smoked Martini Classico vodka Martini affumicato da un accento di Lagavullin 16 anni <i>Classic vodka Martini slightly smoked by a hint of Lagavullin 16 y.o.</i>	18,00
Japanese Martini Classico vodka Martini con Vermouth Giapponese "I-Sake" di tipo Honjozo <i>Classic vodka Martini with Japanese Vermouth Honjozo "I-Sake"</i>	18,00
Apple Martini Vodka, liquore alla mela <i>Vodka, apple liqueur</i>	18,00

Cowboy Hoof Martini	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>	
Espresso Martini	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>	
Chocolate Martini	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

Caipiroska	18,00
Vodka, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Vodka, Lime, Brown Sugar</i>	
Caipirinha	18,00
Cachaca, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Cachaca, Lime, Brown Sugar</i>	
Capirissima	18,00
Rhum, Lime, Zucchero di Canna	
<i>Rhum, Lime, Brown Sugar</i>	
Mojito	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

Raphael Refresh	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>	
Fruit Punch	14,00
Succo di mirtillo, spremuta d'arancia e succo d'ananas <i>Blueberry, orange and pineapple juice</i>	
Donatello	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>	
Cranberry Dream	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>	
Peach Wasser	14,00
Succo di pesca e lamponi e soda <i>Peach and raspberries juice, soda</i>	

APERITIVI E VERMOUTH • *APERITIVES AND VERMOUTHS*

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

DIGESTIVI • *DIGESTIVES*

Amaro "Tirolensis" Biologico	(Biostilla, Italy)	10,00	
Fernet Biologico	(Biostilla, 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	



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	(Biostilla, 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	(Biostilla, 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	

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

TEQUILA

Organic Tequila Mezcal Espadin	(Mexico)	16,00	
Sauza Bianca	(Mexico)	12,00	

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	
-----------------------	------------	-------	--

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

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	(Alfons Walcher, Italy)	12,00	
Amaretto di Saronno	(Italy)	10,00	
Sambuca Biologica	(Alfons Walcher, Italy)	12,00	
Sambuca Molinari	(Italy)	10,00	
Limoncello Biologico	(Biostilla, Italy)	12,00	
Centerbe	(Biostilla, Italy)	12,00	
Mirto Bresca Dorada	(Italy)	10,00	
Mandarinetto	(Italy)	10,00	

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

15



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	(Biostilla, 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	(Léopol Gourm, 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	(Germany)	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

Spremuta di Melograno

Pomegranate Fresh Juice

12,00

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	
Caffè Americano • <i>American coffee</i>		8,00	
Caffè Shakerato • <i>Shaked Coffee</i>		8,00	
Cappuccino		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	

SELEZIONE DI THÈ, INFUSI E TISANE

TEA, HERBAL TEA AND INFUSIONS SELECTION

Vasta selezione di Té, Infusi e Tisane Ayurvediche <i>Vast selection of Teas, Herbal Teas and Ayurvedic Infusion</i>		8,00	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------	---------------------------------------------------------------------------------------

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



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 Confit e Olio Extra Vergine al Basilico (G)(E) 24,00
*Our Buffalo Mozzarella Cheese with Game of Tomatoes,
Onion Confit and Extra Virgin Basil Oil*

Insalata Mistica - Mystic Salad

Insalata ricca con Lattuga, Radicchio, Carote, Avocado,
Pomodori, Anacardi, Fragole e Melone (G)(V)(R)(E) 24,00
*Salad with Lettuce, Radicchio, Carrots,
Avocado, Dried Tomatoes, Raisin, Cashew and Seasonal Fruits*

Passeggiata nel Bosco - Walk in the Wood

Terrina di Carote, Funghi Porcini e Menta con i nostri Germogli (G)(V)(E) 24,00
e Maionese senza Uova
*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*

Gazpacho di Pomodoro e Fragole con Gelato al Basilico e Semi tostati (G)(V)(E) 26,00

Tomato and Strawberry Gazpacho with Basil Ice-Cream and toasted Seeds

Omelette - Omelette

Omelette con Funghi Champignon e Formaggio (G) 18,00
Champignon Mushrooms and Cheese Omelette

Omelette alla Cipolla con Pepe Nero (G) 18,00
Onion Omelette with Black Pepper

Uova al tegamino con Salsa di Pomodoro Datterino (G) 18,00
Fried Eggs with Datterino Tomatoes Sauce

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 Vaniglia 16,00
Apple Tarte Tatin with Raisins and Vanilla 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 SO₂ 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 SO₂ 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.