

# Easter Menu

Rome, April 09 2023

## L'INSOSTENIBILE LEGGEREZZA DELL'ESSERE

*Carciofo alla Giudia con zucchine in scapece, fragole marinate alla menta fresca  
con cotoletta di sedano rapa, salsa agrodolce e maionese vegana alle mandorle*

*Artichoke alla Giudia with zucchini in scapece, marinated strawberries with fresh mint with celeriac cutlet  
and sweet and sour sauce and vegan almond mayonnaise*

*Vegan*

## SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE

*Ravioli fatti in casa ripieni di Zucca, Fonduta di Parmigiano,  
Nocciole e Pera in Dolce Forte*

*Homemade ravioli filled with Pumpkin, Parmesan Fondue, Hazelnuts  
and Pear in Dolce Forte*

## LA DOLCE VITA

*Parmigiana di melanzane classica ma non troppo, con scamorza affumicata e foglie di basilico  
Eggplant parmigiana "classic but not too much", with smoked scamorza cheese  
and basil leaves*

## PRE DESSERT

*Maritozzo Classico alla Romana*

## MACONDO

*Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi  
Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits*

*Vegan*

*Té, Tisana Biologici o Caffè Illy accompagnati da Piccola Pasticceria  
Organic Tea, Infusion or Illy Coffee served with Small Assorted Pastries*

*Nel prezzo del Menu è compresa l'acqua minerale*

*The Tasting Menu price includes mineral water*

€ 130,00

Mater Terrae - [www.biohotelraphael.com](http://www.biohotelraphael.com)