



## Benvenuti - *Welcome*

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.

Buon Appetito!

Il Bio 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.

Have a wonderful meal!

Bio Hotel Raphaël and the kitchen brigade





## Prima di iniziare – *Before Starting*

Si prega di prendere attenta visione della comunicazione

Gentile Ospite,

La preghiamo di prendere atto che la molteplicità delle vivande utilizzate nella nostra cucina potrebbe portare, inavvertitamente, a commistioni e contaminazioni del cibo a Lei riservato.

Qualora dovesse avere qualunque tipo di allergia, soprattutto **se grave**, che potrebbe quindi richiedere un **intervento medico**, la preghiamo di **non consumare pasti** nel nostro ristorante.

Potrà trovare in fondo al menù la lista completa degli allergeni.

La Direzione declina ogni tipo di responsabilità conseguente al consumo di cibi.

Please take careful note of this communication

Dear Guest,

Please note that the multiplicity of food used in our kitchen could lead, inadvertently, to mixtures and contaminations of the food reserved for you.

If you have any type of allergy, especially if **severe**, which may therefore require a **medical intervention**, we ask you to **avoid eating meals** in our restaurant.

You can find at the end of the menù the complete list of allergens.

The Management declines any kind of responsibility resulting from the consumption of food.





## Indice - *Index*

Spumanti & Champagne • <i>Sparkling Wines &amp; Champagne</i>	5
Vini • <i>Wines</i>	6
Signature Cocktails	7
BIO Champagne Cocktails	8
Spritz	9
BIO Gin Cocktails	10
BIO Vodka Cocktails	11
BIO Rum Cocktails	12
BIO Tequila Cocktails	13
BIO Whisky Cocktails	13
Cocktails BIO analcolici • <i>BIO Non-Alcoholic Cocktails</i>	14
Distillati • <i>Distilled</i>	15-16
Liquori, Digestivi & Vermouth • <i>Liqueurs, Digestives &amp; Vermouth</i>	16
Porto	17
Birre • <i>Beers</i>	17
Soft Drinks	17





## Vini • Wines

Succhi, Spremute, Centrifughe, Frappè <i>Juices, Freshly Squeezes, Organic Juices, Organic Extracts</i>	18
Acque & Caffetteria • <i>Mineral Waters &amp; Coffees</i>	19





## Menu Ristorante-Bar – Restaurant-Bar Menu

Le “Focacce”	20
Antipasti • <i>Starters</i>	21
Omelette • <i>Omelette</i>	21
Primi Piatti • <i>First Courses</i>	22
Piatti Principali • <i>Main Courses</i>	23
Dolci, Gelati & Sorbetti • <i>Desserts, Sorbets &amp; Ice-Creams</i>	24-25
Crêpes	26





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

	Bicchieri <i>By the Glass</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>	
Prosecco Treviso (Glera)  La Cantina Pizzolato - Friuli-Venezia Giulia	€ 15,00	€ 45,00	
Franciacorta Brut (Pinot Bianco, Chardonnay) Barone Pizzini - Lombardia	€ 18,00	€ 60,00	
Champagne Brut Nature Bourgeois Diaz- Francia	€ 22,00	€ 95,00	

## Vini Bianchi • *White Wines*

Chardonnay (Chardonnay)  Rubicone "Sono"- Emilia-Romagna	€ 15,00	€ 45,00	
Ribolla Gialla (Ribolla Gialla) Damijan Podversic - Friuli V. Giulia	€ 20,00	€ 85,00	
Il Poggio della Costa (Grechetto) Sergio Mottura - Lazio	€ 18,00	€ 50,00	

## Vini Arancioni e Rosati • *Orange and Rosé Wines*

San Martino (Malvasia)  La Busattina - Toscana	€ 20,00	€ 55,00	
Obvius (Sangiovese) Salcheto - Toscana	€ 15,00	€ 50,00	

 *Vegano/Vegan*





## Vini • Wines

### Vini Rossi • Red Wines

Cabernet (Cabernet Sauvignon)   
La Cantina Pizzolato - Veneto

€ 15,00 € 45,00



Amarone della Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara)  
Masi - Veneto

€ 28,00 € 115,00

### Vini Dolci • Dessert Wines

Le Petit Guiraud Sauternes (Sémillon, Sauvignon)  
Château Guiraud

€ 18,00 € 100,00

Passito di Noto (Moscato bianco)  
Azienda Agricola Planeta

€ 12,00 € 55,00



Vino Passito Dogale  
Le Carline

€ 10,00 € 35,00



 *Vegano/Vegan*









## BIO Organic Signature Cocktails

<b>Caravaggio</b> Gin infuso con uvetta e rosmarino, vermouth rosso biologico Bio bitter, mosto d' uva e tintura di pompelmo <i>Bio Gin Infused with Dry grapes and Rosemary red vermouth Bio bitter, grape must and grape fruit tincture</i>	€ 24,00	
<b>Lezama</b> Tequila infuso ai pomodori secchi, Mezcal, succo di lime, sciroppo d'agave e tintura al timo <i>Tequila infused with dried tomatoes, Mezcal, lime juice, agave syrup and thyme tincture</i>	€ 24,00	
<b>Da Vinci</b> Gin, marmellata di fichi, succo di limone, sciroppo d'agave, cordial di salvia, albume d'uovo <i>Gin, fig jam, lemon juice, agave syrup, sage cordial, egg white</i>	€ 24,00	
<b>Turner</b> Whisky scozzese, sciroppo di vaniglia ed earl grey tea Succo fresco di pompelmo e cidro di mela <i>Scotch whisky, Earl grey tea flavoured with vanilla syrup Fresh grape fruit juice and apple cider</i>	€ 24,00	





## BIO Champagne Cocktails

<b>Bellini Royal</b> Champagne, purea di pesche fresche* <i>Champagne, fresh peach puree*</i>	€ 22,00	
<b>Rossini Royal</b> Champagne e purea di fragole fresche* <i>Champagne with fresh strawberries puree*</i>	€ 22,00	
<b>Mimosa Royal</b> Champagne, spremuta di arancia <i>Champagne, fresh orange juice</i>	€ 22,00	
<b>French 75</b> Champagne, Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero <i>Champagne, Gin, lemon juice, sugar syrup</i>	€ 22,00	

\*Disponibile a seconda della stagione/*Available depending on the season*







## Spritz

**Aperol Spritz** € 18,00

Aperol, Prosecco e soda

*Aperol, sparkling wine and soda water*

**Campari Spritz** € 18,00

Campari, Prosecco e soda

*Campari, sparkling wine and soda water*

**Bio Hugo Spritz** € 18,00 

Liquore ai fiori di Sambuco BIO, Prosecco, soda e foglie di menta

*BIO Elderflower liqueur, sparkling wine, soda water and mint leaves*

**Bio Limoncello Spritz** € 18,00 

Limoncello BIO, Prosecco e Soda

*BIO Limoncello, sparkling wine and soda water*

**Bio Raphael Spritz** € 20,00 








Bitter BIO di barbabietola e ribes nero, Franciacorta Brut e soda

*BIO Bitter with beetroot and blackcurrant, Franciacorta Brut and soda water*





## BIO Gin Cocktails

<b>Basil Smash</b> Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di basilico <i>Gin, lemon juice, simple syrup, basil leaves</i>	€ 18,00	
<b>Southside</b> Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di menta <i>Gin, lemon juice, simple syrup, mint leaves</i>	€ 18,00	
<b>Clover Club</b> Gin, purea di lampone, succo di limone, cocktail foamer <i>Gin, raspberry puree, lemon juice, cocktail foamer</i>	€ 18,00	
<b>Gin Tonic</b> Gin, acqua tonica BIO <i>Gin, BIO tonic water</i>	€ 18,00	
<b>Gin Fizz</b> Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda <i>Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water</i>	€ 18,00	
<b>Martini Cocktail</b> Gin, vermouth secco <i>Gin, dry vermouth</i>	€ 18,00	
<b>Dirty Martini</b> Gin, vermouth secco, salamoia di olive <i>Gin, dry vermouth, olive brine</i>	€ 18,00	












## BIO Vodka Cocktails

<b>Moscow Mule</b> Vodka, ginger beer, succo di lime <i>Vodka, ginger beer, lime juice</i>	€ 18,00	
<b>Sea Breeze</b> Vodka, succo di cranberry, succo di pompelmo <i>Vodka, cranberry juice, grapefruit juice</i>	€ 18,00	
<b>Vodka Tonic</b> Vodka e acqua tonica BIO <i>Vodka and BIO tonic water</i>	€ 18,00	
<b>Caipiroska</b> Vodka, lime, zucchero di canna <i>Vodka, lime, brown sugar</i>	€ 18,00	
<b>Vodka Sour</b> Vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero, cocktail foamer <i>Vodka, lemon juice, simple syrup, cocktail foamer</i>	€ 18,00	
<b>Japanese Martini</b> Vodka, vermouth Giapponese I-Sake <i>Gin, Japanese vermouth I-Sake</i>	€ 18,00	
<b>French Martini</b> Vodka, liquore di lampone, succo di ananas fresco <i>Vodka, raspberry liqueur, fresh pineapple juice</i>	€ 18,00	
<b>Espresso Martini</b> Vodka alla vaniglia, liquore al caffè, espresso, sciroppo di zucchero <i>Vanilla vodka, coffee liqueur, espresso, simple syrup</i>	€ 18,00	








## BIO Rum Cocktails

<b>Hemingway Special</b> Rum bianco, succo di pompelmo, succo di lime, liquore al maraschino <i>White rum, grapefruit juice, lime juice, maraschino liqueur</i>	€ 18,00	
<b>Daiquiri</b> Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero <i>White rum, lime juice, simple syrup</i> <i>*disponibile in versione frozen (alla fragola o banana)</i> <i>*available in frozen version (with strawberry or banana)</i>	€ 18,00	
<b>Pina Colada</b> Rum bianco, latte di cocco, succo di ananas fresco <i>White rum, coconut milk, fresh pineapple juice</i>	€ 18,00	
<b>Mojito</b> Rum bianco, lime, zucchero di canna, foglie di menta, soda <i>White rum, lime, brown sugar, mint leaves, soda water</i>	€ 18,00	
<b>Caipirissima</b> Rum bianco, lime, zucchero di canna <i>White rum, lime, simple syrup</i>	€ 18,00	
<b>Old Cuban</b> Rum invecchiato, succo di lime, sciroppo di zucchero, foglie di menta, prosecco, bitter aromatico <i>Aged rum, lime juice, simple syrup, mint leaves, sparkling wine, aromatic bitter</i>	€ 18,00	
<b>Jungle Bird</b> Rum scuro, bitter, succo di ananas fresco, succo di lime, sciroppo di zucchero <i>Dark rum, bitter, fresh pineapple juice, lime juice, simple syrup</i>	€ 18,00	









## BIO Tequila Cocktails

<b>Paloma</b>	€ 18,00	
Tequila, succo di lime, soda al pompelmo, sale <i>Tequila, lime juice, grapefruit soda, salt</i>		
<b>Tequila Sunrise</b>	€ 18,00	
Tequila, spremuta di arancia, succo di lime, sciroppo di lampone		
<b>Tommy's Margarita</b>	€ 18,00	
Tequila, succo di lime, sciroppo di agave <i>Tequila, lime juice, agave syrup</i>		






## BIO Whisky Cocktails

<b>Mizuwari</b>	€ 18,00	
Single malt whisky, soda, sale <i>Single malt whisky, soda water, salt</i>		
<b>Penicillin</b>	€ 18,00	
Scotch whisky, cordial allo zenzero, miele, succo di limone <i>Scotch whiskey, ginger cordial, honey, lemon juice</i>		
<b>Whisky Sour</b>	€ 18,00	
Scotch whisky, succo di lime, sciroppo di zucchero, cocktail foamer <i>Scotch whisky, lime juice, simple syrup, cocktail foamer</i>		
<b>Irish Maid</b>	€ 18,00	
Whiskey irlandese, liquore di fiori di sambuco, succo di limone, sciroppo di zucchero, Cetriolo <i>Irish whisky, elderflower liqueur, lemon juice, simple syrup, cucumber</i>		





## Cocktail Bio Analcolici • *Non-alcoholic Organic Drinks*

<b>Raphael Refresh</b> Succo di mela, succo di lime, sciroppo di zucchero, foglie di menta e soda <i>Apple and lime juice, simple syrup, mint leaves and soda water</i>	€ 14,00	
<b>Fruit Punch</b> Succo di mirtillo, spremuta d'arancia, succo di limone, soda <i>Blueberry juice, orange fresh and lemon juice, soda water</i>	€ 14,00	
<b>Donatello</b> Spremuta di arancia e lime con purea di fragola, tonica <i>Fresh orange and lime juice with strawberry purée, tonic water</i>	€ 14,00	
<b>Cranberry Dream</b> Succo di Cranberry, spremuta d'arancia e succo di lime, ginger rosso <i>Cranberry juice, orange fresh and lime juice, red soda</i>	€ 14,00	
<b>Peach Wasser</b> Succo di pesca, sciroppo di lampone, succo di limone e kombucha <i>Peach juice, raspberry syrup, lemon juice and kombucha</i>	€ 14,00	





## Distillati • *Distilled*


### GRAPPE • *EAU DE VIE*

Grappa Pinot Noir Bio - <i>Organic Grappa Pinot Noir</i>	(Italy)	€ 12,00	
Grappa Sassicaia	(Italy)	€ 18,00	
Grappa D'Oro Riserva	(Italy)	€ 18,00	
Grappa Riserva	(Italy)	€ 18,00	

### GIN

Premium Gin Organic	(Italy)	€ 12,00	
Juniper Green Trophy Organic Gin	(United Kingdom)	€ 12,00	
Tanqueray	(United Kingdom)	€ 12,00	
Adamus Organic Dry Gin	(Portugal)	€ 12,00	

### VODKA

Premium Vodka Organic	(Italy)	€ 12,00	
Mahe 1886 Organic Vodka	(Estonia)	€ 14,00	
Grey Goose	(France)	€ 15,00	

### RHUM

Organic Rum Papagayo Golden	(Paraguay)	€ 12,00	
Organic Rum Papagayo Spiced	(Paraguay)	€ 12,00	
Organic Rum Barcelo White	(Dominican Republic)	€ 12,00	
Organic Rum Barcelo Aged	(Dominican Republic)	€ 12,00	
Organic Rum Amber Selection	(Italy)	€ 12,00	









### TEQUILA / MEZCAL





Organic Tequila Mezcal Espadin	(Mexico)	€ 16,00	
Organic Mezcal El viejo Manuelon	(Mexico)	€ 16,00	

### WHISKY

#### SCOTCH

Highland Harvest Organic Single Malt Oak Casks		€ 16,00	
Highland Harvest Organic Blended Malt 7Casks		€ 16,00	
Highland Park 12y Single Malt Scotch		€ 16,00	
Speyside Organic Single Malt Scotch		€ 16,00	
Waterford Organic Single Malt		€ 16,00	

### Liquori e digestivi • *Liqueurs and digestives*

Amaretto BIO	(Italy)	€ 12,00	
Sambuca BIO	(Italy)	€ 12,00	
Limoncello BIO	(Italy)	€ 12,00	
Mirto BIO	(Italy)	€ 10,00	
Amaro "Tyrolensis" BIO	(Italy)	€ 10,00	
Liquore alle Rose "Amore Eterno" BIO	(Italy)	€ 10,00	
Arancello BIO	(Italy)	€ 10,00	

### Vermouth • *Vermouths*

Mezzanotte Dry	(Italy)	€ 12,00	
Tramonte Rosso	(Italy)	€ 12,00	
Sole Bianco	(Italy)	€ 12,00	
Bonziano Biologico	(Italy)	€ 12,00	
Bitter 25 Biologico	(Italy)	€ 12,00	
Aperol	(Italy)	€ 10,00	
Campari	(Italy)	€ 10,00	
Martini	(Italy)	€ 10,00	
















## Porto

Organic PortoTerra Prima Fonseca	(Portugal)	€ 10,00	
----------------------------------	------------	---------	---

## Birre • Beers

Birra Bionda Trentina - Hell	(Italy)	33 cl. € 12,00	
Riedenburger Liber Analcolica / <i>non alcoholic</i>	(Germany)	33cl. € 12,00	
Nastro Azzurro	(Italy)	33 cl. € 12,00	
Peroni Gran Riserva	(Italy)	50 cl. € 12,00	
La Rossa Bio	(Italy)	33 cl. €	
12,00			

## Bibite • Soft Drinks

Tè Cortese Biologico alla Pesca - <i>Organic Peach Tea Cortese</i>	33 cl	€10,00	
Tè Cortese Biologico al Limone - <i>Organic Lemon Tea Cortese</i>	33 cl	€10,00	
Cola Biologica - <i>Organic Cola</i>	27,5 cl	€ 8,00	
Limonata Biologica - <i>Organic Sparkling Lemonade</i>	27,5 cl	€ 8,00	
Aranciata Biologica - <i>Organic Sparkling Orange Juice</i>	27,5 cl	€ 8,00	
Cortese Soda / Tonica / Lemon / red ginger soda	18 cl	€10,00	
Coca Cola / Zero	33 cl	€10,00	

## Succhi Bio • Fruit juices

Pera, albicocca, pesca, ananas, pomodoro, mela, mirtillo nero	€ 12,00	
<i>Pear, apricot, peach, pineapple, tomato, apple, wild blueberry</i>		





## Spremuta Bio di frutta fresca • *Freshly Squeezes Organic Juices*

Spremuta di arancia / pompelmo / limone  
*Squeezed orange / grapefruit / lemon juices*

€ 14,00



Spremuta Mix

€ 14,00



## Centrifughe Bio • *Organic Extracts*

Carota e Mela • *Carrot and Apple*

€ 14,00



Carota e Sedano • *Carrot and Celery*

€ 14,00



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

€ 14,00



## Frappè Bio • *Organic Milkshake*

Frappè fatti con il Gelato naturale fatto in casa  
*Milkshakes made with Natural Ice Cream Home Made*

€ 14,00
















## Acque minerali • *Mineral waters*

Acqua Naturale Lauretana • <i>Still Water Lauretana</i>	0,75 lt.	€ 8,00
	0,33 lt.	€ 6,00
Acqua Frizzante Lauretana • <i>Sparkling Water Lauretana</i>	0,75 lt.	€ 8,00
	0,33 lt.	€ 6,00

## Caffetteria • *Coffees*



Caffè Espresso Classico Bio • <i>Classic espresso coffee Bio</i>	€ 7,00	
Caffè Espresso Classico Illy • <i>Classic espresso coffee Illy</i>	€ 7,00	
Espresso d'orzo Bio • <i>Barley espresso Bio</i>	€ 7,00	
Ginseng Bio	€ 7,00	
Espresso decaffeinato Bio • <i>Decaffeinated espresso Bio</i>	€ 7,00	
Caffè Americano • <i>American coffee</i>	€ 9,00	
Caffè Shakerato Bio • <i>Bio Shaked Coffee</i>	€ 10,00	
Cappuccino Bio	€ 9,00	
Cioccolata Calda Bio • <i>Bio Hot Chocolate</i>	€ 8,00	
Cioccolata Calda Bio con panna • <i>Bio Hot Chocolate with whipped Cream</i>	€ 10,00	
Bicchiere di Latte Bio • <i>Bio Glass of Milk</i>	€ 5,00	
Bicchiere di Latte Bio di Riso o Soya • <i>Glass of Rice or Soy Bio Milk</i>	€ 8,00	
Vasta selezione di Té, Infusi e Tisane Ayurvediche Bio <i>Vast selection of Bio Teas, Herbal Teas and Ayurvedic Infusi</i>	€ 10,00	





## Le Focacce

### **La Focaccia col Formaggio “Manuelina”** € 30,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino  
*Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese*  
*Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version*

### **La Focaccia Pizzata “Manuelina”** € 30,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro, Capperi, Olive, Prezzemolo e Peperoncino  
*Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese, Tomato, Capers, Olives, Parsley and Hot Pepper*  
*Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version*

### **La Focaccia alla Parmigiana di Melanzane “Manuelina” - Eggplant Parmigiana Focaccia** € 36,00

Focaccia Croccante all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino con Melanzane, Scamorza, Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Parmigiano  
*Crispy Focaccia with Olive Oil, filled with Stracchino Cheese, with Eggplant, Scamorza, Buffalo Mozzarella, Tomato and Parmesan*

La Manuelina può essere preparata su richiesta con farina integrale  
*La Manuelina may be made from whole wheat flour upon request*





## Antipasti - Starters

### **Sogno di una Notte di Mezza Estate**



€ 30,00

Carpaccio di zucca cotta al forno e peperoni grigliati con hummus di ceci, formaggio vegetale con anacardi, pesto di basilico e gastrique di lamponi, pinoli tostati e uvetta

*Carpaccio of pumpkin cooked in the oven with grilled peppers and chickpea hummus, vegetable cheese with cashew nuts, basil pesto and gastrique of raspberries, toasted pine nuts and raisin*

*Vegano - Vegan*

### **Joia Mon Amour**

€ 32,00

Mozzarella di bufala con carpaccio di pomodoro, cipolle caramellate, crema di peperoni e pomodoro confit con assaggio di tradizionale pesto di basilico

*Buffalo mozzarella with tomato carpaccio, caramelized onions, pepper cream and confit tomato with a taste of traditional basil pesto*

## Omelette - Omelette

### **Omelette con Funghi Champignon e Formaggio**

€ 24,00

*Champignon Mushrooms and Cheese Omelette*

### **Omelette alla Cipolla con Pepe Nero**

€ 24,00

*Onion Omelette with Black Pepper*

### **Uova Rancheros con Salsa di Peperoni, Formaggio e Pomodorini Confit**

€ 24,00

*Fried Eggs with Peppers Sauce, Cheese and Confit Tomatoes*





## Primi - First Courses

- L'Ombelico del Mondo** € 42,00  
Risotto con funghi porcini e tartufo con formaggio di anacardi e zafferano biodinamico di Calabria, mantecatura di cavolfiori e burro con parmigiano e riso soffiato selvaggio  
*Risotto with porcini mushrooms and truffle with cashew cheese and biodynamic saffron from Calabria, creaming of cauliflower and butter with parmesan and wild puffed rice*  
*Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version*
- A touch of Gold** € 38,00  
Tortello di pasta di zucca ripieno di zucca e parmigiano condito con cremosa salsa di parmigiano, pera dolceforte e crumble di amaretto  
*Pumpkin pasta tortello filled with pumpkin and parmesan cheese topped with creamy parmesan sauce, sweetforte pear and amaretto crumble*
- Ricordi di un viaggio a Portofino** € 40,00  
Pansotti ripieni di bietole, ricotta e noce moscata con salsa di noci maggiorana  
*Pansotti stuffed with chard, ricotta and nutmeg with walnut sauce and marjoram*
- Come nelle Favole** € 40,00  
Lasagnette all'uovo fatte a mano servite con cremoso pesto alla genovese  
*Handmade lasagnette served with creamy pesto alla genovese*
- Italia in Tavola**  € 38,00  
Spaghetti tricolore Monograno Felicetti Matt, con sugo di pomodoro cotto lentamente e a lungo, pesto di basilico  
*Tricolor spaghetti Monograno Felicetti Matt, with cooked tomato sauce slowly and for a long time, basil pesto*  
*Vegano - Vegan*





## Piatti Principali - *Main Courses*

### **Club Sandwich** € 28,00

Club Sandwich con Frittata di Funghi Champignon,  
Pomodoro Fresco, Scamorza Affumicata e Patate Fritte Croccanti

*Club Sandwich with mushroom omelette, fresh tomato,  
smoked scamorza cheese and fried crunchy potatoes*

*Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version*

### **La Dolce Vita** € 42,00

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*

*Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version*

### **Ai piedi di una Quercia** € 42,00

Cappelle fragranti di porcini, purè di patate, cicoria saltata, Sottobosco  
di funghi shiitake con mirtilli freschi, salsa di funghi porcini e scaglie di  
tartufo

*Fragrant porcini mushrooms, mashed potatoes, wild mushrooms  
shiitake with fresh blueberries, porcini mushroom sauce and truffle flakes*

*Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version*

### **Il Cielo del Bramante** € 42,00

Rosti di patate all'italiana con stracciatella di bufala, zucca marinata,  
riduzione di aceto balsamico, pomodoro confit e sottile cialda croccante  
di pane fatto in

casa

*Italian-style potato roast with buffalo stracciatella cheese, marinated pumpkin,  
balsamic vinegar reduction, confit tomato and thin crispy wafer of homemade bread*





## Dolci – Dessert


<b>Alaska</b>	€ 24,00
Golose crêpes dolci con una salsa a base di burro e zucchero caramellato, succo d'arancia e Grand Marnier servite con gelato alla vaniglia <i>Sweet crêpes with a caramelised butter and sugar sauce, orange juice and Grand Marnier served with vanilla ice cream</i>	
<b>Tiramisù</b>	€ 22,00
Tiramisù tradizionale con un tocco di cioccolato fondente servito in coppa Martini <i>Traditional tiramisu with a touch of dark chocolate served in a Martini glass</i>	
<b>Monte Bianco</b>	€ 24,00
Un picco gourmet, ispirato dal Monte Bianco, in una nostra versione di crema di marroni e meringa con un tocco di barbabietola. <i>A gourmet peak, inspired by Mont Blanc, in our version of chestnut cream and meringue with a touch of beetroot.</i>	
<b>La Tarte Tatin</b>	€ 22,00
Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia <i>Apple Tatin Tarte with Raisins and Vanilla Cream</i>	








## Desserts Plant Based

**Il Pensiero di Ettore**  € 22,00  
Cannolo Siciliano farcito con ricotta di mandorle,  
sorbetto di lamponie contrasto di arancia  
*Sicilian cannolo stuffed with almond ricotta, raspberry sorbet  
and orange contrast*  
*Vegano - Vegan*

**Macondo**  € 22,00  
Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi  
*Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits*  
*Vegano - Vegan*

## Gelati - Ice-Creams

**I nostri Gelati fatti in Casa, mantecati con freschi ingredienti Biologici** € 18,00  
***Our homemade Ice-Creams, creamed with fresh organic ingredients***  
a scelta tre gusti tra:  
Malaga, Pistacchio Salato, Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella  
  
*a choice of three flavors:*  
*Malaga (Custard, Raisins, Marsala liqueur) Salted Pistachio, Vanilla,  
Chocolate and Stracciatella*

## Sorbetti - Sorbets

**I nostri sorbetti fatti in casa mantecati con freschi ingredienti Biologici** € 18,00  
***Our homemade Sorbets creamed with fresh organic ingredients***  
a scelta tra:  
Lampone, Mango, Fragola  
  
*a choice between:*  
*Raspberry, Mango, Strawberry*  
*Vegano - Vegan*

 Vegano / Vegan





## Crêpes

<b>Nocciole - Hazelnuts</b> Dolci crêpes farcite con crema di nocciole biologica, direttamente dalla loro patria: il Piemonte <i>Sweet crêpes filled with organic hazelnut cream, directly from their homeland: Piedmont</i>	€ 18,00
<b>Pistacchio - Pistachio</b> Avvolgenti crêpes ripiene di squisita crema di pistacchi biologici di Bronte nati al caldo del sole Siciliano <i>Enveloping crêpes filled with exquisite organic Bronte pistachio cream born in the heat of the Sicilian sun</i>	€ 18,00
<b>Caramello – Caramel</b> Saporite crêpes dal tocco moderno con caldo caramello, per una esperienza unica di dolcezza <i>Tasty crêpes with a modern touch with warm caramel, for a unique sweet experience</i>	€ 18,00
<b>Marmellata Oro – Gold Jam</b> Preziose crêpes con ricoperte di pregiata marmellata di pesche o albicocche, un tocco d'oro per la merenda <i>Precious crêpes covered with voluptuous peach or apricot jam, a touch of gold for the afternoon snack</i>	€ 18,00

Tutte le nostre crêpes sono servite con crema al mascarpone - *All our crêpes are served with mascarpone cream*

<b>Abbinamento di crêpes con selezione di tè biologici –</b> <b>Pairing of crêpes with a selection of organic teas</b>	<b>€ 25,00</b>
---	----------------





## Informazione sugli allergeni

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) lattio.
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





## Information about the allergens

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.

