



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*

Vini • <i>Wines</i>	5-6
Champagne Cocktails	7
Spritz	8
Martini's at the Raphael	8
Pre-dinner drinks	9
Long Drinks	9
Mashed	10
Frozen	10
Non-Alcoholic Cocktails	11
Grappe • <i>Eaux de vie</i>	12
Gin	12
Vodka	12
Tequila	12
Rhum	12
Whisky and Scotch	13
Liquori e Digestivi • <i>Liqueurs and Digestives</i>	13





Vermouth • Vermouths	13
Porto	14
Birre e Bibite • Beers and Soft Drinks	14
Succhi, Spremute, Centrifughe	15
Fruit Juices, Fruit Freshly Squeezed, Extracts	15
Acque Minerali • Mineral Waters	16
Caffè, Tè, Tisane • Coffees, Tea and Infusions	16

Menu Ristorante-Bar – Restaurant-Bar Menu





Le “Focacce”	17
Antipasti • Starters	18
Omelette • Omelette	18
Primi Piatti • First Courses	19
Piatti Principali • Main Courses	20
Dolci • Desserts	21
Gelati • Ice-Creams	22
Crêpes	23





Vini • Wines

Spumanti e Champagne • Sparkling Wines and Champagne

	Bicchieri By the Glass	Bottiglia Bottle	
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)  Le Carline – Veneto	€ 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*





Champagne Cocktails


Bellini Royal Champagne, purea di pesche fresche* <i>Champagne, fresh peach puree*</i>	€ 22,00	
Rossini Royal Champagne e purea di fragole fresche* <i>Champagne with fresh strawberries puree*</i>	€ 22,00	
Mimosa Royal Champagne, spremuta di arancia <i>Champagne, orange juice</i>	€ 22,00	
French 75 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 Aperol, Prosecco, Soda <i>Aperol, Sparkling Wine, Soda</i>	€ 18,00	
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda <i>Campari, Sparkling Wine, Soda</i>	€ 18,00	
Bio Hugo Spritz <i>Sciroppo ai fiori di Sambuco, Prosecco, Soda e fiori di menta</i> <i>Elderflower syrup, Sparkling Wine, Soda and mint</i>	€ 18,00	

Martini's at the Raphael

Martini Cocktail Classico Gin, Vermouth Dry <i>Gin, Vermouth Dry</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	





Pre-dinner Cocktails

Bio Daiquiri

Rum bianco, succo di limone e sciroppo di zucchero
White Rhum, Lime Juice and Sugar Syrup

€ 16,00



Long Drinks

Bio Gin Tonic

€ 18,00



Bio Vodka Tonic

Vodka Bio e Tonica
Vodka Premium e Tonica

€ 18,00



€ 22,00

Bio Gin fizz

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero e soda
Gin, Lemon Juice, sugar and soda syrup

€ 16,00





Mashed

Bio Caipiroska

Bio Vodka, Lime, Zucchero di Canna

Bio Vodka, Lime, Brown Sugar

€ 18,00



Bio Capirissima

Bio Rhum, Lime, Zucchero di Canna

Rhum, Lime, Brown Sugar

€ 18,00



Mojito

Bio Rum bianco, lime, zucchero di canna, menta fresca e soda

Bio White Rhum, lime, brown sugar, fresh mint and soda water

€ 18,00



Frozen

Bio Piña Colada

Bio Rhum, succo di ananas, latte di cocco

Bio Rhum, pineapple juice, coconut milk

€ 18,00



Bio Strawberry or Banana Frozen Daiquiri

Bio Rhum, Fragola/liquore di Banana, Lime e sciroppo di zucchero

Bio Rhum, Strawberry / Banana Liqueur and sugar sirup

€ 18,00





Cocktail Bio Analcolici • *Non-alcoholic Organic Drinks*

Raphael Refresh

Succo di mela e lime con zucchero e foglie di menta

Apple and lime juice with sugar and mint leaves

€ 14,00



Fruit Punch

Succo di mirtillo, spremuta d'arancia, succo di limone

Blueberry, orange and lemon juice

€ 14,00



Donatello

Spremuta di arancia e lime con purea di fragola

Fresh orange and lime juice with strawberry purée

€ 14,00



Cranberry Dream

Succo di Cranberry, spremuta d'arancia e succo al limone

Cranberry juice, orange and lemon juices

€ 14,00



Peach Wasser

Succo di pesca, succo di lamponi, succo di limone e soda

Peach juice, raspberries juice, lemon juice and soda

€ 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	

GIN

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

TEQUILA



Organic Tequila Mezcal Espadin	(Mexico)	€ 16,00	
--------------------------------	----------	---------	---












WHISKY

SCOTCH

Highland Harvest Organic Single Malt Oak Casks	€ 16,00	
Highland Harvest Organic Blended Malt 7Casks	€ 16,00	

Liquori e digestive • *Liqueurs and digestives*

Amaretto Biologico	(Italy)	€ 12,00	
Sambuca Biologica	(Italy)	€ 12,00	
Limoncello Biologico	(Italy)	€ 12,00	
Mirto Biologico	(Italy)	€ 10,00	
Amaro "Tyrolensis" Biologico	(Italy)	€ 10,00	
Fernet Branca	(Italy)	€ 10,00	
Liquore Bio alle Rose "Amore Eterno"	(Italy)	€ 10,00	
Arancello Bio	(Italy)	€ 10,00	

Vermouth • *Vermouths*

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 Biologico all'Ibisco e Menta - <i>Organic Hibiscus Mint Tea</i>	33 cl	€10,00	
Tè Biologico al Limone e Zenzero - <i>Organic Ginger Lemon Tea</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	
Schweppes Soda / Tonica / Lemon / Ginger Ale	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 
Pear, apricot, peach, pineapple, tomato, apple, wild blueberry

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

Spremuta di arancia o pompelmo o limone € 14,00 
Squeezed orange or grapefruit or lemon juices

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 
















Acque minerali • *Mineral waters*

Acqua Naturale • <i>Still Water</i>	0,75 lt.	€ 8,00
	0,33 lt.	€ 6,00
Acqua Frizzante • <i>Sparkling Water</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” € 28,00

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

La Focaccia Pizzata “Manuelina” € 28,00

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** € 34,00

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





Antipasti - Starters

L'insostenibile leggerezza dell'essere - The unbearable lightness of being € 28,00

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

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

Vegano - Vegan

Joia Mon Amour € 28,00

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, Fomaggio e Pomodorini Confit € 24,00

Fried Eggs with Peppers Sauce, Cheese and Confit Tomatoes



Vegano /Vegan





Primi - First Courses

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World € 38,00

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 € 36,00

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 – Memories of a trip to Portofino € 36,00

Pansotti ripieni di bietole, ricotta e noce moscata con salsa di noci e maggiorana

Pansotti stuffed with chard, ricotta and nutmeg with walnut sauce and marjoran

Italia in Tavola – Italy at the table € 32,00

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

 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- The Sweet Life** € 38,00
- 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
- La Zucca Magica – The Magic Pumpkin** € 40,00
- Millefoglie di zucca con farcitura di mozzarella di bufala, scamorza e
parmigiano con polpettine di zucca e gorgonzola su cremosa fonduta di
parmigiano accompagnata da croccanti chips di zucca e terra di amaretti
*Pumpkin millefeuille filling with buffalo mozzarella, scamorza and
parmesan with pumpkin and gorgonzola meatballs on creamy cheese fondue
parmesan accompanied by crunchy pumpkin chips and amaretti biscuits granola*
- Il Cielo del Bramante – The Bramante Sky** € 38,00
- 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

Alaska	€ 22,00
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>	
Tiramisù	€ 18,00
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>	
Il Piacere del Cioccolato - The Pleasure of Chocolate	€ 18,00
Morbido Sformatino al Cioccolato dal Cuore Caldo Fondente, con Frutti di Bosco e Crema Inglese <i>Soft chocolate flan with a warm dark heart, with wild berries and custard</i>	
Lo Stupore della Notte	€ 18,00
Millefoglie scomposta con ganache di cioccolato al latte, caramello e gelato alla crema alla sinfonia di cardamomo, zafferano, cannella e pepe <i>Decomposed millefeuille with milk chocolate ganache, caramel and cream ice cream with a symphony of cardamom, saffron, cinnamon and pepper</i>	
La Tarte Tatin	€ 18,00
Tarte Tatin di Miele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia <i>Apple Tatin Tarte with Raisins and Vanilla Cream</i>	





Desserts Plant Based


Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought  € 18,00
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  € 18,00
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
Our homemade Ice-Creams, creamed with fresh organic ingredients
a scelta tre gusti tra/ *a choice of three flavors:*
Malaga, Pistacchio Salato, Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella € 14,00
*Malaga (Custard, Raisins, Marsala liqueur) Salted Pistachio, Vanilla,
Chocolate and Stracciatella*

Sorbetti - Sorbets

I nostri sorbetti fatti in casa mantecati con freschi ingredienti Biologici  € 14,00
Our homemade Sorbets creamed with fresh organic ingredients
a scelta tra:
a choice between:

Lampone, Mango, Fragola
Raspberry, Mango, Strawberry
Vegano - Vegan

 Vegano /Vegan





Crêpes

Nocciole - Hazelnuts € 18,00
Dolci crêpes farcite con crema di nocciole biologica, direttamente dalla loro patria: il Piemonte
Sweet crêpes filled with organic hazelnut cream, directly from their homeland: Piedmont

Pistacchio - Pistachio € 18,00
Avvolgenti crêpes ripiene di squisita crema di pistacchi biologici di Bronte nati al caldo del sole Siciliano
Enveloping crêpes filled with exquisite organic Bronte pistachio cream born in the heat of the Sicilian sun

Caramello – Caramel € 18,00
Saporite crêpes dal tocco moderno con caldo caramello, per una esperienza unica di dolcezza
Tasty crêpes with a modern touch with warm caramel, for a unique sweet experience

Marmellata Oro – Gold Jam € 18,00
Preziose crêpes con ricoperte di pregiata marmellata di pesche o albicocche, un tocco d'oro per la merenda
Precious crêpes covered with voluptuous peach or apricot jam, a touch of gold for the afternoon snack

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

Abbinamento di crêpes con selezione di tè biologici – € 25,00
Pairing of crêpes with a selection of organic teas





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) lattolo.
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





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 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.





Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



PARTNER UFFICIALI 2022

