

Ristorante Mater Terrae • Mater Terrae Restaurant

Gentile Ospite,

In questa prestigiosa cornice, siamo felici di offrirLe un menu 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.

Il nostri piatti sono stati creati dai nostri Chef **Daniele Teresi** e **Massimo Salvadei** ed il Ristorante Mater Terrae si avvale della prestigiosa collaborazione del **Maestro Pietro Leemann**, fondatore del ristorante **Joia di Milano** (1 stella Michelin), sin dal 2014.

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!

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.

Our dishes have been conceived by our chefs **Daniele Teresi** and **Massimo Salvadei** and the Mater Terrae Restaurant relies on the collaboration of the Chef **Pietro Leemann**, founder of **Joia Restaurant** in Milan (1 Michelin Star), since 2014.

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!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade



BIOGRAFIA CHEF PIETRO LEEMANN

Lo Chef Pietro Leemann nasce a Locarno, in Svizzera, nell'estate del 1961. Sin da piccolo coltiva (in tutti i sensi) l'amore per la terra e la natura, giocando e lavorando con i genitori nell'orto di famiglia. Un'esperienza altamente significativa che egli stesso considera come la sua prima formazione. Nel 1976, folgorato da una bavarese alla vaniglia del grande cuoco ticinese Angelo Conti Rossini, decide di diventare cuoco e si apre per lui un lungo periodo di studio alla corte di maestri come lo stesso Conti Rossini, Gualtiero Marchesi e Frédy Girardet, da cui acquisisce i principali fondamenti di cucina tradizionale italiana e francese, prima di partire per l'Oriente dove si avvicina a una spiritualità nuova. Tornato in Italia, nel 1989, con un gruppo di amici apre a Milano il proprio ristorante vegetariano gourmet a cui dà un nome fortemente evocativo: "Joia", primo ristorante vegetariano europeo a essere premiato con la prestigiosa stella Michelin nel 1996 e a oggi unico stellato "veg" in Italia. Dopo ventisei anni il Joia è dunque considerato la più importante realtà in Europa nel mondo della cucina verde, etica e sostenibile di cui lo Chef Leemann è indiscusso precursore.



Nel 2015 è stato Chef Ambassador di ExpoMilano.

Ha scritto numerosi libri di cultura alimentare e ricette, ultimo dei quali "Veg per scelta" (Giunti Editore) insieme all'amico giornalista Gabriele Eschenazi con cui ha fondato "The Vegetarian Chance", il primo festival internazionale di cultura e cucina vegetariana.

Lo Chef Leemann è impegnato in numerosi progetti con aziende ed enti (pubblici e privati) con l'obiettivo di divulgare la propria filosofia di vita e cucina.

BIOGRAPHY CHEF PIETRO LEEMANN

Chef Pietro Leemann was born in Locarno, Switzerland, in the summer of 1961. Since he was a child he cultivated (in every sense) his love for the land and nature, playing and working with his parents in the family garden. A highly significant experience that he considers as his first training. In 1976, struck by a Bavarian vanilla of the great chef from Ticino Angelo Conti Rossini, he decided to become a chef and started a long period of study with masters such as Conti Rossini, Gualtiero Marchesi and Frédy Girardet, from whom he acquired the main foundations of traditional Italian and French cuisine, before leaving for the East where it approaches a new spirituality. Back in Italy, in 1989, with a group of friends he opened his own gourmet vegetarian restaurant in Milan and gave it a strongly evocative name: "Joia", the first European vegetarian restaurant to be awarded with the prestigious Michelin star in 1996 and today unique star "Veg" in Italy. After twenty-six years the Joia is therefore considered the most important reality in Europe in the world of green, ethical and sustainable cuisine, of which Chef Leemann is the undisputed precursor.

In 2015 he was Chef Ambassador for ExpoMilano.

He has written numerous books on food culture and recipes, the last is "Veg per scelta" (Giunti Editore) wrote with his journalist friend Gabriele Eschenazi with whom he founded "The Vegetarian Chance", the first international festival of vegetarian culture and cuisine.

Chef Leemann is involved in numerous projects with companies and bodies (public and private) with the aim of spreading his philosophy of life and cuisine.

Gentile Ospite,

siamo lieti di informarLa che a partire da gennaio 2018 è iniziata una collaborazione con lo storico Ristorante Manuelina della famiglia Carbone, da anni famoso per la sua eccellente Focaccia col Formaggio di Recco.

La Focaccia col Formaggio fu inventata dalla bisnonna **Manuelina** nella sua semplice osteria a Recco, situata tra Genova e Portofino nello splendido Golfo del Tigullio, alla fine dell'800, precisamente nel 1885. I suoi clienti erano carrettieri, commercianti, ma non solo, la fama della sua Focaccia col Formaggio attirava anche il mondo della Belle Époque che soggiornava nella splendida riviera.

E' una ricetta magica perché da semplici ingredienti quali farina, acqua, olio e formaggio dosati con sapienza, lavorati con maestria e cotti con tanto calore, si ottiene un vero prodigio di leggerezza e fragranza.

L'arte della bisnonna passa di generazione in generazione, e sempre di più si diffonde la fama della Focaccia col Formaggio. Ancora oggi la quarta generazione continua a preparare con passione e cura la specialità di famiglia.

Un ringraziamento speciale va al Dott. Cesare Carbone che ci ha permesso di scoprire i segreti della ricetta di famiglia, condividendo con noi e con i nostri gentili ospiti la vera storia e il sapore autentico della Focaccia di Recco.



Dear Guest,

*we are pleased to inform you that from January 2018 we have started a partnership with the historical "Manuelina" Restaurant of Carbone's family, for ages famous for its excellent Focaccia with Cheese from Recco. The Focaccia with Cheese was invented by the great-grandmother **Manuelina** in her simple Inn in Recco, located between Genova and Portofino in the magnificent Gulf of Tigullio, at the end of the nineteenth century, exactly in the 1885. Its customers were carters, traders, but not only, the fame of its Focaccia with Cheese attracted also people from Belle Époque who used to take vacation on the outstanding coast.*

It's a magical Recipe as from simple ingredients like flour, water, oil and cheese measured out wisely, worked with ability and cooked at high temperature, you obtain a real prodigy of lightness and fragrance.

The art of the great-grandmother has passed on from generation to generation, and the fame of its Focaccia with Cheese is spreading increasingly. Even now the fourth generation continues to prepare the family specialty with passion and care.

A special thanks goes to Dott. Cesare Carbone who helped us discovered the secrets of the family recipe, sharing with us and our kind customers the real history and the authentic taste of the Focaccia from Recco.

Menu Degustazione • Tasting Menu

Una Nuova Dimensione del Gusto - A New Dimension of Taste

Flûte di Prosecco Biologico servito con la nostra Amuse Bouche

- Flute of Organic Prosecco served with our Classic Amuse Bouche

Sera d'Estate - *Summer Evening*

Profumo di Sicilia - *Scent of Sicily*

L'Ombelico del Mondo - *The Navel of the World*

Tortello Paglia e Fieno - *Tortello Hay and Straw*

Ai Piedi di una Quercia - *At the Base of an Oak*

Ricordo d'Infanzia - *Childhood Memory*

Pre-Dessert - *Pre-Dessert*

Dolce a scelta dalla Nostra Carta - *Selection of Dessert à la Carte*

Té, Tisana Biologici o Caffè Illy* accompagnati da Piccola Pasticceria

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

€ 150,00

Il Piacere della Tradizione - The Pleasure of Tradition

Flûte di Prosecco Biologico servito con la nostra Amuse Bouche

Flute of Organic Prosecco served with our Classic Amuse Bouche

Sera d'Estate - *Summer Evening*

Insalata Namasté - *Namasté Salad*

Spaghettoni Tricolore - *Tricolour Spaghettoni*

La Dolce Vita - *La Dolce Vita*

Pre-Dessert - *Pre-Dessert*

Dolce a scelta dalla Nostra Carta - *Selection of Dessert à la Carte*

Té, Tisana Biologici o Caffè Illy* accompagnati da Piccola Pasticceria

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

€ 120,00

Serendipity - Serendipity

Flûte di Prosecco Biologico servito con la nostra Amuse Bouche

Flute of Organic Prosecco served with our Classic Amuse Bouche

Profumo di Sicilia - *Scent of Sicily*

Tortello Paglia e Fieno - *Tortello Hay and Straw*

Il Fiore e la Zucchina - *The Flower and the Zucchini*

Pre-Dessert - *Pre-Dessert*

Dolce a scelta dalla Nostra Carta - *Selection of Dessert à la Carte*

Té, Tisana Biologici o Caffè Illy* accompagnati da Piccola Pasticceria

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

€ 105,00

Nel prezzo del Menu Degustazione è compresa l'acqua - *The Tasting Menu price includes a bottle of water*

* Prodotto non biologico/Non - organic product

€ 40,00 - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione

€ 40,00 - *Three glasses of wine pairing with tasting menu*

€ 55,00 - Cinque bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione

€ 55,00 - *Five glasses of wine pairing with tasting menu*



Le "Focacce"

La Focaccia col Formaggio "Manuelina"

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino
Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese

E € 28,00

La Focaccia Pizzata "Manuelina"

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

E € 28,00

La Focaccia col Formaggio

Focaccia Croccante ripiena di Formaggio di Frutta Secca fatto in casa
Crunchy "Focaccia" filled with home-made Dried Fruit Cheese

E € 28,00

La Focaccia Pizzata

Focaccia Croccante ripiena di Formaggio di Frutta Secca fatto in casa con Pomodoro, Capperi, Olive, Prezzemolo e Peperoncino
Crunchy "Focaccia" filled with home-made Dried Fruit Cheese, Tomato, Capers, Olives, Parsley and Hot Pepper

E € 28,00

La Nostra Focaccia Gourmet - Our Gourmet Focaccia

La Focaccia alla Parmigiana - Eggplant Parmigiana Focaccia


Sfoglia leggera all'Olio d'Oliva, ripiena di Stracchino, Melanzane, Pomodoro e Parmigiano
Lightly Olive Oil Puff Pastry, stuffed with Stracchino cheese, Eggplants Tomato and Parmigiano Cheese


E € 34,00

La Focaccia ai Carciofi - Artichokes Focaccia

Sfoglia leggera all'Olio d'Oliva, ripiena di Stracchino con Carciofi e Grana Padano
Lightly Olive Oil Puff Pastry, stuffed with Stracchino cheese with Artichokes and Grana Padano Cheese

E € 34,00

 : Biologico/Organic

 : Vegano/Vegan

G : Senza glutine/Gluten free

E : Non contiene uova/Eggless

*Prodotto non biologico/Non - organic product

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l'asterisco * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

Le proposte seguite dalla **G** sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso.

The meals followed by **G** are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten.



Antipasti • Starters

Profumo di Sicilia - Scent of Sicily

Sorprendente Caponata alla Palermitana con appetitosa Salsa Agrodolce composta da Sedano, Carote, Cipolla e Melanzana Fritta, servita con Crema di Pomodoro e Cialda croccante
Surprising Caponata alla Palermitana with appetizing Sweet and Sour Sauce composed by Celery, Carrots, Onion and Fried Eggplant, served with Tomato Cream and Crispy Waffle

E € 28,00

Insalata Namasté - Namasté Salad

Avvolgente Paesaggio di gusti con Carpaccio e Punte di Asparagi leggermente affumicati con varietà di Semi e Salsa al Lampone
Embracing Landscape of Tastes with Carpaccio and lightly smoked Asparagus Tips with Seeds variety and Raspberry Sauce

E € 28,00

Sera D'Estate - Summer Evening

Vellutata di Batata Rossa con Cagliata di Mandorla, Mandorla salata e Chips di Batata alla Paprika
Cream of Sweet Potato with Almond Curd, Salted Almond and Paprika Sweet Potato Chips


G E € 28,00

Tempura Vegetariana - Vegetarian Tempura

Il nostro Fritto leggero di Verdure di stagione, accompagnato dalla nostra Salsa Tartara
Homemade light Fried seasonal Vegetables with our Tartara Sauce

€ 28,00

 : Biologico/Organic

 : Vegano/Vegan

G : Senza glutine/Gluten free

E : Non contiene uova/Eggless

*Prodotto non biologico/Non - organic product

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l'asterico * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

Le proposte seguite dalla **G** sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso.

The meals followed by **G** are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten.



Primi • First Courses

L'Ombelico del Mondo - *The Navel of the World**

Avvolgente Risotto allo Zafferano, mantecato con Yogurt di Bufala, e Funghi Porcini
Envelopint Saffron Risotto, stired with Buffalo Yogurt and Porcini Mushrooms

GE € 36,00

Tortello Paglia e Fieno - *Tortello Hay and Straw*

Sottile sfoglia di Semola di Grano Duro farcita con Carciofi e Pecorino, Tartare di Carciofo Cotto al Barbecue,
Spuma di Pecorino Romano e croccanti Chips di Carciofi
*Thin pastry, made of Durum Wheat Semolina, stuffed with Artichokes and Pecorino cheese, Barbecue Artichoke Tartare,
Pecorino Romano cheese foam and crunchy Artichokes chips*

€ 36,00

Spaghettone Tricolore - *Tricoulour Spaghettone**


Spaghettone di Grano Duro tuffato nel Pomodoro con dolce Salsa all'Aglio,
delicata Crema di Basilico e richiamo alla Scarpetta
*Durum Wheat Spaghettone pasta, dipped in Tomato Sauce with Garlic sauce,
delicate Basil cream and a remembrance of a Bread-Dipping*


E € 32,00

Be Vegetarian, Be Happy!

Tagliolino di Barbabietola con Fonduta al Cacio Cavallo e Tartufo Scorzone Estivo
Beetroot Tagliolino with Cacio Cavallo Cheese Fondue and Summer Scorzone Truffle

€ 36,00

 : Biologico/Organic

 : Vegano/Vegan

G : Senza glutine/Gluten free

E : Non contiene uova/Eggless

*Prodotto non biologico/Non - organic product

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l'asterico * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

Le proposte seguite dalla **G** sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso.

The meals followed by **G** are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten.



Piatti Principali • Main Courses

La Dolce Vita - La Dolce Vita*

Parmigiana di Melanzane rivisitata, Scamorza affumicata
e gustoso Coulis di Pomodoro delicatamente piccante
Revisited Eggplant Parmigiana, Smoked Scamorza Cheese and tasty lightly Spicy Tomato Coulis

E € 36,00

Ai Piedi di una Quercia - At the Base of an oak

Cappello di Fungo Porcino cotto nel suo fondo con Crema di Spinacino,
Sottobosco marinato e Bolle di Tartufo
*Porcini Mushroom Hat cooked in its gravy with Baby Spinach Cream,
marinated Undergrowth and Truffle Bubbles*

GE € 38,00

Il Fiore e la Zucchina - The Flower and the Zucchini

Gioco di Fiore di zucca ripieno di delicata Ricotta di Bufala al Finocchietto
e in Tempura ripieno di Mozzarella,
Salsa di Zucchina alla Scapece, Sandwich di Zucchina farcita con primizie dell'Orto
*Flower stuffed with delicate Buffalo Ricotta and Fennel,
Scapece-style Zucchini Sauce, Zucchini Sandwich stuffed with first-fruits from the Garden*


E € 36,00

Ricordo di Infanzia - Childhood Memory

Geometria di Mozzarella in Carrozza, Agretti alla Romana, Filetti di Pomodoro Secco,
Maionese di Lupini e Salsa Ponzu
*Geometry of Mozzarella in Carrozza, Roman Style Agretti, Dried Tomato Fillets,
Lupini mayonnaise and Ponzu sauce*

€ 36,00

 : Biologico/Organic

 : Vegano/Vegan

G : Senza glutine/Gluten free

E : Non contiene uova/Eggless

*Prodotto non biologico/Non - organic product

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l'asterico * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

Le proposte seguite dalla G sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso.

The meals followed by G are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten.



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.

