MaterTerrae

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

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

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.

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Indice - *Index*

Vini • *Wines*

Champagne Cocktails

Spritz

Martini's at the Raphael

Pre-dinner drinks

Long Drinks

After Dinner Drinks

Mashed

Frozen

Non-Alcoholic Cocktails

Armagnac, Cognac, Brandy, Calvados

Grappe • *Eaux de vie*

Gin, Vodka

Tequila, Rhum

Whisky and Scotch

Liquori e Digestivi• *Liqueurs and Digestives*

MaterTerrae

Vermouth • Vermouths

Sherry, Ports

Birre e Bibite• Beers and Soft Drinks

Succhi, Spremute, Centrifughe

Fruit Juices, Fruit Freshly Squeezed, Extracts

Acque Minerali • Mineral Waters

Caffè, Tè, Tisane • Coffees, Tea and Infusions

Menu Ristorante-Bar – Restaurant-Bar Menu

Le “Focacce”

Antipasti • Starters

Omelette • Omelette

Primi Piatti • First Courses

Piatti Principali • Main Courses

Dolci •Desserts

Gelati e Sorbetti • Ice-Creams and Sorbets

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Vini • *Wines*

Spumanti e Champagne • *Sparkling Wines and Champagne*

	Bicchiere *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 Apanage (Chard., Pinot. Nero, Pinot Meunier) Pommery - Francia	€ 22,00	€ 95,00

Vini Bianchi • *White Wines*

Chardonnay (Chardonnay) La Cantina Pizzolato – 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

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Vini • *Wines*

Vini Rossi • *Red Wines*

Cabernet (Cabernet Sauvignon) La Cantina Pizzolato - Veneto	€ 15,00	€ 45,00
Rosso di Montalcino (Sangiovese) Podere Fornacella - Toscana	€ 18,00	€ 55,00
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

Vegano/Vegan

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Champagne Cocktails

Bellini Royal € 22,00
Champagne, purea di pesche fresche*
*Champagne, fresh peach puree**

Rossini Royal € 22,00
Champagne e purea di fragole fresche*
*Champagne with fresh strawberries puree**

Mimosa Royal € 22,00
Champagne, spremuta di arancia
Champagne, orange juice

French 75 € 22,00
Champagne, Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero
Champagne, Gin, Lemon juice, Sugar Syrup

Classic Champagne Cocktail € 22,00
Champagne, Cognac, Grand Marnier, zucchero, e Angostura
Champagne, Cognac. Grand Marnier, Sugar and Angostura bitter

Pimm's Royal € 22,00
Champagne e Pimm's N° 1

Kir Royal € 22,00
Champagne e Crème de Cassis

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

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Spritz

Aperol Spritz € 18,00
Aperol, Prosecco, Soda
Aperol, Sparkling Wine, Soda

Campari Spritz € 18,00
Campari, Prosecco, Soda
Campari, Sparkling Wine, Soda

Midori Spritz € 18,00
Midori, Prosecco, Lime, Soda
Midori, Sparkling Wine, Lime, Soda

Spritz Royal € 20,00
Champagne, Aperol, Soda
Champagne, Aperol, Soda

Curaçao Spritz € 18,00
Blue Curaçao, Cointreau, Prosecco
Blue Curaçao, Cointreau, Sparkling Wine

Hugo Spritz € 18,00
Sciroppo ai fiori di Sambuco, Prosecco, Soda e fiori di menta
Elderflower syrup, Sparkling Wine, Soda and mint

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Martini's at the Raphael

Martini Cocktail Classico € 18,00
Gin, Vermouth Dry
Gin, Vermouth Dry

Dirty Martini € 18,00
Gin, Vermouth Dry, salamoia di olive
Gin, Vermouth Dry, brine of olives

Smoky Martini € 18,00
Classico vodka Martini affumicato da un accento di Lagavullin 16 anni
Classic vodka Martini slightly smoked by a hint of Lagavullin 16 y.o.

Japanese Martini € 18,00
Classico vodka Martini con Vermouth Giapponese "I-Sake" di tipo Honjozo
Classic vodka Martini with Japanese Vermouth Honjozo "I-Sake"

Apple Martini € 18,00
Vodka, liquore alla mela
Vodka, apple liqueur

Cowboy Hoof Martini € 20,00
Tanqueray gin shakerato con foglie di menta e Triple Sec,
guarnito con una scorza di arancio
Shaken Tanqueray gin with mint leaves and Triple Sec,
garnished with orange twist

Espresso Martini € 18,00
Vodka, caffè, Kahlùa e sciroppo di zucchero
Vodka, espresso coffee, Kahlùa, sugar

Chocolate Martini € 18,00
Vodka, crema di cacao scura e polvere di cioccolato
Vodka, crème de cacao and chocolate powder

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Pre-dinner Cocktails

Americano € 16,00
Campari, Martini Rosso, Soda
Campari, Red Martini, Soda

Boulevardier € 16,00
Bourbon, Vermout Rosso, Bitter Campari
Bourbon, Red Vermout, Campari

Daiquiri € 16,00
Rum bianco, succo di limone e sciroppo di zucchero
White Rhum, Lime Juice and Sugar Syrup

Negroni € 16,00
Gin, Campari, Martini Rosso
Gin, Campari, Red Martini

Old Fashioned € 16,00
Bourbon Whiskey, Angostura, Zucchero
Bourbon Whiskey, Angostura, Sugar

Manhattan € 16,00
Rye Whiskey, Martini Rosso, Angostura
Rye Whiskey, Red Martini, Angostura bitter

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Long Drinks

Bloody Mary € 16,00
Vodka, succo di pomodoro, tabasco, salsa Worchestershire, sale, pepe e succo di limone
Vodka, tomato juice, tabasco, Worchestershire sauce, salt pepper and lemon juice

Cuba Libre € 18,00
Rhum Havana 7 e Coca-Cola
Rhum Havana 7 e Coca-Cola

Gin Tonic
Gin (Beefeter, Juniper, Tanqueray, Bombay, Gordon) € 18,00
Gin Premium (Tanqueray 10, Hendrick's, Monkey 47) € 22,00

Vodka Tonic
Vodka (Stolichnaya, Absolut, Mahe) € 18,00
Vodka Premium (Belvedere, Grey Goose, Beluga) € 22,00

Long Island Iced Tea € 18,00
Gin, Vodka, Rum, Triple sec, succo di lime, sciroppo di zucchero, Coca-Cola
Gin, Vodka, Rhum, Triple sec, lime juice, sugar syrup, Coca-Cola

Moscow Mule € 18,00
Vodka, succo di lime, ginger beer
Vodka, lime juice, ginger beer

Tequila Sunrise € 16,00
Tequila, Granatina, Succo Arancia
Tequila, Granadine, Orange Juice

Gin fizz € 16,00
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero e soda
Gin, Lemon Juice, sugar and soda syrup

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

After Dinner Cocktails

Alexander € 18,00
Cognac/Brandy, crema di cacao e crema di latte
Cognac/Brandy, cocoa cream and milk cream

Cosmopolitan € 18,00
Vodka, Succo di Mirtillo rosso, Lime, Cointreau
Vodka, Cranberry juice, Lime, Cointreau

Grasshopper € 18,00
Crema di menta verde, crema di cacao bianca e crema di latte
Spearmint cream, white cocoa cream and milk cream

Margarita € 16,00
Tequila, Lime, Cointreau
Tequila, Lime, Cointreau

Japanese Slipper € 16,00
Midori, Cointreau e succo di limone
Midori Cointreau, lime juice

Midori Sour € 16,00
Midori, Limone, Scriroppo di zucchero e albume d'uovo
Midori, Lemon, Sugar syrup, egg's white
*Disponibile in versione **Vegana** / Available in **Vegan** version*

Whiskey Sour € 16,00
Bourbon Whiskey, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero e Albume d'Uovo
Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Sugar Syrup, Egg's White

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Mashed

Caipiroska € 18,00
Vodka, Lime, Zucchero di Canna
Vodka, Lime, Brown Sugar

Caipirinha € 18,00
Cachaça, Lime, Zucchero di Canna
Cachaça, Lime, Brown Sugar

Capirissima € 18,00
Rhum, Lime, Zucchero di Canna
Rhum, Lime, Brown Sugar

Mojito € 18,00
Rum bianco, lime, zucchero di canna, menta fresca e soda
White Rhum, lime, brown sugar, fresh mint and soda water

Frozen

Piña Colada € 18,00
Rhum, succo di ananas, latte di cocco
Rhum, pineapple juice, coconut milk

Margarita Frozen € 18,00
Tequila, Lime, Cointreau
Tequila, Lime, Cointreau

Strawberry or Banana Frozen Daiquiri € 18,00
Rhum, Fragola/liquore di Banana, Lime e sciroppo di zucchero
Rhum, Strawberry / Banana Liqueur and sugar sirup

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Cocktail Analcolici • *Non-alcoholic Drinks*

Raphael Refresh € 14,00
Succo di mela e lime con zucchero e foglie di menta, soda
Apple and lime juice with sugar and mint leaves and soda

Fruit Punch € 14,00
Succo di mirtillo, spremuta d'arancia, succo di limone e soda
Blueberry, orange, lemon juice and soda

Donatello € 14,00
Spremuta di arancia e lime, purea di fragola e Ginger Ale
Fresh orange and lime juice, strawberry purée and Ginger Ale

Cranberry Dream € 14,00
Succo di Cranberry, spremuta d'arancia, succo al limone e Ginger Ale
Cranberry juice, orange and lemon juices topped up with Ginger Ale

Peach Wasser € 14,00
Succo di pesca, succo di lamponi, succo di limone e soda
Peach juice, raspberries juice, lemon juice and soda

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Distillati • *Distilled*

ARMAGNAC

Janneau	(France)	€ 22,00

COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P.	(France)	€ 18,00
Camus V.S.	(France)	€ 20,00
Organic Cognac Bio Attitude	(France)	€ 16,00
Martell	(France)	€ 18,00
Hennessy V.S.	(France)	€ 16,00
Hennessy Fine De Cognac	(France)	€ 30,00
Delamain Pale & Dry X.O.	(France)	€ 30,00
Courvoisier X.O.	(France)	€ 40,00
Cognac Frapin VIP XO	(France)	€ 40,00

BRANDY

Vecchia Romagna E. N.	(Italy)	€ 10,00
Carlos I	(Spain)	€ 14,00
Cardenal Mendoza	(Spain)	€ 16,00

CALVADOS

Morin	(France)	€ 15,00

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

GRAPPE • *EAU DE VIE*

Grappa Pinot Noir Bio - *Organic Grappa Pinot Noir*	(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
Grappa Nonino	(Italy)	€ 12,00

GIN

Premium Gin Organic	(Italy)	€ 12,00
Juniper Green Trophy Organic Gin	(United Kingdom)	€ 12,00
Beefeater	(United Kingdom)	€ 12,00
Tanqueray	(United Kingdom)	€ 12,00
Gordon's	(United Kingdom)	€ 12,00
Bombay	(United Kingdom)	€ 12,00
Hendricks	(Scotland)	€ 16,00
Tanqueray 10	(United Kingdom)	€ 16,00
Monkey 47	(Germania)	€ 18,00

VODKA

Premium Vodka Organic	(Italy)	€ 12,00
Mahe 1886 Organic Vodka	(Estonia)	€ 14,00
Stolichnaya	(Russia)	€ 14,00
Absolut	(Sweden)	€ 15,00
Belvedere	(Poland)	€ 15,00
Grey Goose	(France)	€ 15,00
Beluga	(Russia)	€ 18,00

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

RHUM

Organic Rum Papagayo Golden	(Paraguay)	€ 12,00
Organic Rum Papagayo Spiced	(Paraguay)	€ 12,00
Rum Havana 3 Bianco	(Cuba)	€13,00
Havana Club 7 year	(Cuba)	€ 12,00
Bacardi Bianco	(Cuba)	€ 12,00
Diplomatico Reserva	(Venezuela)	€ 18,00
Zacapa	(Guatemala)	€ 35,00

TEQUILA

Organic Tequila Mezcal Espadin	(Mexico)	€ 16,00
Sauza Silver	(Mexico)	€ 12,00
Sauza Gold	(Mexico)	€ 14,00

WHISKY

Scotch

Highland Harvest Organic Single Malt Oak Casks	€ 16,00
Highland Harvest Organic Blended Malt 7Casks	€ 16,00
Johnny Walker Red Label	€ 16,00
Johnny Walker Black Label	€ 18,00
Drambuie	€ 12,00
The Glenlivet	€ 18,00
J&B	€ 16,00
Dalwhinnie Whisky- 15 anni	€ 26,00

Scotch Special Reserve

Chivas Regal 12 years	€ 18,00

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013

Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

WHISKY

WHISKY SCOZZESI DI MALTO • *SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES*

Glen Grant 5 years	€ 18,00
Laphroaig 10 years	€ 18,00
Glenfiddich 12 years	€ 24,00
Macallan 12 years	€ 24,00
Lagavulin 16 years	€ 26,00
Caol Ila 12 years	€ 18,00
Dalwhinnie 15 years	€ 20,00

AMERICAN

Four roses	€ 16,00
Jack Daniel's	€ 16,00
Maker's Mark	€ 16,00

CANADIAN

Canadian Club	€ 14,00

IRISH

Jameson	€ 14,00

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Liquori e digestive • *Liqueurs and digestives*

Amaretto Biologico	(Italy)	€ 12,00
Amaretto Disaronno	(Italy)	€ 10,00
Sambuca Biologica	(Italy)	€ 12,00
Sambuca Molinari	(Italy)	€ 10,00
Sambuca 313 Pallini	(Italy)	€ 10,00
Limoncello Biologico	(Italy)	€ 12,00
Mirto	(Italy)	€ 10,00
Mandarinetto	(Italy)	€ 10,00
Baileys	(Irish)	€ 12,00
Cointreau	(France)	€ 10,00
Grand Marnier	(France)	€ 10,00
Kahlùa	(Mexico)	€ 10,00
Tia Maria	(Jamaica)	€ 10,00
Amaro "Tyrolensis" Biologico	(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
Fernet Branca Menta	(Italy)	€ 10,00
Vov – Liquore all'uovo	(Italy)	€ 10,00
Cynar	(Italy)	€ 10,00
Braulio	(Italy)	€ 10,00
China Martini	(Italy)	€ 10,00
Amaro Toro	(Italy)	€ 10,00
Varnelli – Liquore all'anice	(Italy)	€ 10,00
Frangelico – Liquore alla nocciola	(Italy)	€ 10,00

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Vermouth • *Vermouths*

Bonziano Biologico	(Italy)	€ 12,00
Bitter 25 Biologico	(Italy)	€ 12,00
Ricard	(France)	€ 10,00
Aperol	(Italy)	€ 10,00
Campari	(Italy)	€ 10,00
Martini	(Italy)	€ 10,00

Sherry

Tio Pepe	(Spain)	€ 12,00
Pedro Ximenez Emilio Hidalgo	(Spain)	€ 12,00

Porto

Organic PortoTerra Prima Fonseca	(Portugal)	€ 10,00
Ramos Pinto Ruby	(Portugal)	€ 10,00
Graham's 20 years	(Portugal)	€ 18,00

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Birre • *Beers*

Birra Bionda Trentina - Hell	(Italy)	33 cl.	€ 12,00
Riedenburger Liber Analcolica / *non alcoholic*	(Germany)	33cl.	€ 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	(Holland)	33 cl.	€ 12,00
Ichnusa Non Filtrata - *Not Filtered*	(Italy)	33 cl.	€ 12,00
La Rossa Bio	(Italy)	33 cl.	€ 12,00

Bibite• *Soft Drinks*

Tè Biologico all'Ibisco e Menta - *Organic Hibiscus Mint Tea*	33 cl	€10,00
Tè Biologico al Limone e Zenzero - *Organic Ginger Lemon Tea*	33 cl	€10,00
Cola Biologica - *Organic Cola*	27,5 cl	€ 8,00
Limonata Biologica - *Organic Sparkling Lemonade*	27,5 cl	€ 8,00
Aranciata Rossa Biologica - *Organic Sparkling Orange Juice*	27,5 cl	€ 8,00
Schweppes Soda / Tonica / Lemon / Ginger Ale	18 cl	€ 10,00
Fanta	33 cl	€ 10,00
Sprite	33 cl	€ 10,00
Coca Cola / Zero	33 cl	€ 10,00

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Succhi • *Fruit juices*

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

Spremute • *Freshly Squeezes Juices*

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

Centrifughe • *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

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Acque minerali • *Mineral waters*

Acqua Naturale • *Still Water*	1 lt.	€ 8,00
	0,50 lt.	€ 6,00
Acqua Frizzante • *Sparkling Water*	1 lt.	€ 8,00
	0,50 lt.	€ 6,00

Caffetteria • *Coffees*

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

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Le Focacce

La Focaccia col Formaggio "Manuelina" € 28,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino
Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese
Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based 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 Vegetale / Available in Plant Based version

La Focaccia alla Parmigiana, Funghi e tartufo "Manuelina" - Eggplant Parmigiana, Mushrooms and Truffle Focaccia € 38,00

Focaccia Croccante all'Olio d'Oliva, ripiena di Stracchino, Melanzane, Funghi, Tartufo, Pomodoro e Parmigiano
Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino cheese, Eggplants, Mushrooms, Truffle, Tomato and Parmigiano Cheese
Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Antipasti - *Starters*

Sapori di Francia – Flavours of France € 28,00

Delicata zuppa di cipolla con crostini di pane integrale con semi, cremoso formaggio Emmenthal e sfera di cipolla caramellata
Delicate onion soup with croutons of wholemeal bread with seeds, creamy Emmenthal cheese and caramelized onion sphere

Omaggio a Bibliothè – Tribute to Bibliothè € 28,00

Insalata russa di mela e sedano rapa con maionese vegana e senape, verdure di stagione, avocado, paté di fagioli borlotti, misto di insalata fresca e foglia di shiso fritta
Russian salad of apple and celeriac with vegan mayonnaise and mustard, seasonal vegetables, avocado, pinto bean pâté, mixed fresh salad and fried shiso leaf
Plant Based

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 Pepers Sauce, Cheese and Confit Tomatoes

Vegetale /*Plant Based*

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Primi - First Courses

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World € 32,00

Risotto con barbabietola, ricca mantecatura, tortino di riso venere con melanzane, delicata mousse di carote e vortice di gorgonzola
Risotto with beetroot, rich creaming, venere rice cake, delicate carrot mousse and swirl of gorgonzola
Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version

Rinascimento Italiano - Italian Reinassance € 32,00

Tortello di carciofi con emulsione di pecorino, scaglie di tartufo, tartare di carciofo cotto al barbeque, chips di patate viola
Artichoke tortello with pecorino emulsion, truffle flakes, barbeque-cooked artichoke tartare, purple potato chips

Ricordo d'Infanzia - Childhood memory € 32,00

Lasagna con ragù vegetale, pesto di basilico, delicata crema besciamella, mozzarella di bufala e parmigiano
Lasagna with vegetable ragout, basil pesto, delicate béchamel cream, bufala mozzarella and parmesan

Il Paradiso di Dante – Dante's Paradise € 38,00

Spaghetti alla Chitarra fatti in casa con spuma di parmigiano e burro al tartufo, tartufo grattugiato fresco e funghi porcini, servito con una cialda di parmigiano
Homemade Spaghetti alla chitarra with parmesan mousse and truffle butter, freshly grated truffle and porcini mushrooms, served with a parmesan wafer

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

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 € 34,00

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

Il Cielo del Bramante – Bramante's Sky € 34,00

Rosti di patate all'italiana con stracciatella di bufala, zucca marinata
e riduzione di aceto balsamico
Italian-style potato rosti with bufala stracciatella cheese, marinated pumpkin and reduction of balsamic vinegar

Vegetus € 38,00

Cuore di carciofo farcito con il nostro formaggio di anacardi, arricchito di erbe e verdure, ricca purea di broccoli e patate tartufate
Artichoke heart stuffed with our cashew cheese, enriched with herbs and vegetables, rich broccoli puree and truffled potatoes
Plant Based

Vegetale /*Plant Based*

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Dolci – *Dessert*

Maritozzo Classico alla Romana € 16,00
Tradizionale dolce romano con uvetta abbondantemente farcito con panna Montata e crema pasticcera
Traditional Roman dessert with raisins abundantly filled with whipped cream and creme

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
Sweet crêpes with a caramelised butter and sugar sauce, orange juice and Grand Marnier served with vanilla ice cream

Zabaione € 18,00
Classica crema di zabaione servita al bicchiere alternata con gelato al cioccolato, crema pasticcera, panna e mousse al mascarpone e crumble accompagnata da una calda ganache al cioccolato
Classic eggnog cream served by the glass alternating with chocolate ice cream, custard, cream and mascarpone mousse and crumble accompanied by a warm chocolate ganache

Tiramisù € 22,00
Interpretazione a modo nostro del tiramisù
Our own interpretation of tiramisu

La Tarte Tatin € 22,00
Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia
Apple Tarte Tatin with Sultanas and Vanilla Ice Cream

Profiteroles € 22,00
Tradizionali Profiteroles farcite di Crema Chantilly, glassate al Cioccolato, con Gelato alla Vaniglia
Traditional Profiteroles filled with Chantilly Cream, glazed with Chocolate, with Vanilla Ice Cream

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

Desserts Plant Based

Il Pensiero di Ettore - *Ettore's Thought* € 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
Plant Based

Macondo € 22,00
Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi
Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits
Plant Based

Gelati e Sorbetti - *Ice-Cream and Sorbets*

I nostri Sorbetti e Gelati fatti in Casa, mantecati con freschi ingredienti Biologici
Our homemade Sorbets and Ice-Creams, creamed with fresh organic ingredients
a scelta tre gusti tra/ *a choice of three flavors*:

Lampone, Mango, Fragola, Limone e Pistacchio Salato € 18,00
Raspberry, Mango, Strawberry, Lemon and Salted Pistachio
Plant Based

Vaniglia e Cioccolato € 18,00
Vanilla and Chocolate

Vegetale /*Plant Based*

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

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) lattiolo.
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 illinoinensis (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 2 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

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013

MaterTerrae

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 illinoinensis (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 2 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.

MaterTerrae

RELAIS & CHATEAUX

MOËT & CHANDON

Hennessy

GLENMORANGIE

Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX

DUVAL-LEROY

CHAMPAGNE TAITTINGER

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO

TAYLOR'S

CHAMPAGNE POMMERY

MONKEY 47

PARTNER UFFICIALI 2022

Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013

Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013