



Carta dei Dessert e vini Dolci

Dessert and Sweet wines

Gentile Ospiti,

è con grande piacere ed entusiasmo che vi proponiamo una selezione di dolci che variano dai classici della nostra tradizione italiana a nuove golose sperimentazioni.

La maggior parte dei nostri dolci viene preparata esclusivamente con prodotti naturali.

In abbinamento a questi dolci il nostro personale vi proporrà dei vini che ne esalteranno il gusto e lasceranno piacere nei vostri palati.

Alcuni dei nostri vini sono prettamente certificati biologici e biodinamici, nel rispetto della naturalità della materia prima.

Dear Guests,

It is with great pleasure and enthusiasm that we propose you a selection of dessert which varies from the classic of our Italian tradition to new tasty innovations.

Most of our dessert are prepared only with organic products.

Our Staff will propose you different wines pairing with our dessert that will intensify its flavor and give pleasure to your taste.

Some of our wines are organic and biodynamic, respecting the naturalness of raw materials.





Desserts

- 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
- Tiramisù** € 18,00
Tiramisù tradizionale con un tocco di cioccolato fondente servito in coppa Martini
Traditional tiramisu with a touch of dark chocolate served in a Martini glass
- 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
Decomposed millefeuille with milk chocolate ganache, caramel and cream ice cream with a symphony of cardamom, saffron, cinnamon and pepper
- 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
Soft chocolate flan with a warm dark heart, with wild berries and custard





La Tarte Tatin

Tarte Tatin di Miele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia
Apple Tatin Tarte with Raisins and Vanilla Cream

€ 18,00

Desserts Plant Based

Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought

Cannolo Siciliano farcito con ricotta di mandorle, sorbetto di lamponi
e contrasto di arancia

*Sicilian cannolo stuffed with almond ricotta, raspberry sorbet
and orange contrast*

Vegano – Vegan

€ 18,00

Macondo

Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi

Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits

Vegano – Vegan

€ 18,00



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



Gelati – *Ice Creams*

Gelato naturale fatto in casa – Natural ice cream homemade € 14,00
serviti con copertura di cioccolato e panna:
served with chocolate topping and whipped cream:
Malaga, Pistacchio Salato, Vaniglia, Cioccolato e Stracciatella
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



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



Crêpes

Crêpes e selezione di tè - Crêpes with a selection of teas

€ 25,00

A scelta tra: crêpes con crema di nocciole, crêpes con crema di pistacchio, crêpes al caramello, crêpes con marmellata di pesche o albicocca
Choice between: crêpes with hazelnut cream, crêpes with pistachio cream, caramel crêpes, crêpes with peach or apricot jam






Tutte le nostre crêpes sono servite con panna al mascarpone –
All our crêpes are served with mascarpone cream



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



Vini da dessert - *Dessert wines*

	By the Glass	Bottle
 Vino Passito Dogale Le Carline	€ 10,00	€ 35,00
Remember (Semillon e Sauvignon) - Rocche Dei Manzoni		€90,00
 Vecchio Samperi (Perpetuo) - De Bartoli (biologico – <i>organic</i>)	€20,00	€110,00
Passito di Noto (Moscato bianco) – Azienda Agricola Planeta	€12,00	€55,00
 Bukkuram Passito di Pantelleria (Zibibbo) - De Bartoli (biologico – <i>organic</i>)	€18,00	€95,00
 Buca delle Canne (Semillon passito) - La Stoppa (biologico – <i>organic</i>)	€20,00	€110,00
Le Petit Guiraud Sauternes (Sémillon, Sauvignon) Château Guiraud	€18,00	€100,00
 Mosto d'uva Guerzoni - Acetaia Guerzoni		€25,00





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



Caffetteria / Coffees



Caffè Espresso Classico • Classic espresso coffee	€ 7,00
Espresso decaffeinato • <i>Decaffeinated espresso</i>	€ 7,00
Caffè Americano • <i>American coffee</i>	€ 9,00
Cappuccino	€ 9,00
Espresso d'orzo • <i>Barley espresso</i>	€ 7,00
Caffè Shakerato • <i>Shaked Coffee</i>	€ 10,00
 Cioccolata Calda • <i>Hot Chocolate</i>	€ 10,00
 Selezione di Té, Infusi e Tisane Ayurvediche <i>Selection of Teas, Herbal Teas and Ayurvedic Infusion</i>	€ 10,00



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



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.



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013

Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



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.**



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



7. *Milk and products thereof (including lactose), except:*

- a) *when 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 numbers 2, 4 and 14 are not contained in our meals.

