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

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.

MaterTerrae

Indice - *Index*

Vini • *Wines*	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 • *Eaux de vie*	12
Gin	12
Vodka	12
Tequila	12
Rhum	12
Whisky and Scotch	13
Liquori e Digestivi• *Liqueurs and Digestives*	13

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

MaterTerrae

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

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 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

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
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

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

*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

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

Martini's at the Raphael

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

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

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

MaterTerrae

Pre-dinner Cocktails

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

Long Drinks

Bio Gin Tonic € 18,00

Bio Vodka Tonic
Vodka Bio e Tonica € 18,00
Vodka Premium e Tonica € 22,00

Bio 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

Mashed

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

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

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

Frozen

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

Bio Strawberry or Banana Frozen Daiquiri € 18,00
Bio Rhum, Fragola/liquore di Banana, Lime e sciroppo di zucchero
Bio 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 Bio Analcolici • *Non-alcoholic Organic Drinks*

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

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

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

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

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*

GRAPPE • *EAU DE VIE*

Grappa Pinot Noir Bio - *Organic Grappa Pinot Noir*	(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

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

MaterTerrae

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

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

MaterTerrae

Porto

Organic PortoTerra Prima Fonseca	(Portugal)	€ 10,00

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
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 - *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 Biologica - *Organic Sparkling Orange Juice*	27,5 cl	€ 8,00
Schweppes Soda / Tonica / Lemon / Ginger Ale	18 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 Bio • *Fruit juices*

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

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

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

Centrifughe Bio • *Organic Extracts*

Carota e Mela • *Carrot and Apple*	€ 14,00
Carota e Sedano • *Carrot and Celery*	€ 14,00
Carota, Zenzero, Mela e Sedano • *Carrot, Ginger, Apple and Celery*	€ 14,00

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*	0,75 lt.	€ 8,00
	0,33 lt.	€ 6,00
Acqua Frizzante • *Sparkling Water*	0,75 lt.	€ 8,00
	0,33 lt.	€ 6,00

Caffetteria • *Coffees*

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

MaterTerrae

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 Pepers Sauce, Cheese and Confit Tomatoes

Vegano /*Vegan*

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 € 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 fromCalabria, creaming of cauliflower and butter with parmesan and wild puffed rice
Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

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

Tagliolini alla barbabietola fatti in casa con spuma di parmigiano e burro al tartufo, tartufo grattugiato fresco e funghi porcini, servito con una cialda di parmigiano e aria di barbabietola
Homemade beetroot tagliolini with parmesan foam and truffle butter,fresh grated truffle and porcini mushrooms, served with a parmesan wafer and beetroot air

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

Spaghetto 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*

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 € 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

MaterTerrae

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
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

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

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

La Tarte Tatin € 18,00
Tarte Tatin di Miele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia
Apple Tatin Tarte with Raisins and Vanilla Cream

MaterTerrae

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

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

MaterTerrae

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

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

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.

MaterTerrae

Please note that the allergens belonging to the typology number 2, 4 and 14 are not contained in our meals.

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

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