

BENVENUTI AL RISTORANTE MATER TERRAE
WELCOME TO MATER TERRAE RESTAURANT

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.

I nostri piatti sono stati ideati da **Pietro Leemann, fondatore del ristorante Joia di Milano**, e da **Ettore Moliteo, Chef di Cucina**, e vengono preparati ogni giorno con grande passione dalla nostra Brigata.

A completamento di questo grande progetto la Dottoressa **Barbara Tollendal**, nostro **Maître**.

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.

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.

Our dishes have been conceived by **Pietro Leemann, founder of Joia Restaurant in Milan**, and **Chef Ettore Moliteo**, and are prepared everyday with great passion by our brigade.

By their side in this great project **Barbara Tollendal**, our **Maître**.

Have a wonderful meal!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade



MENU' DEGUSTAZIONE – TASTING MENU

Il Piacere della Tradizione

Classico Amuse Bouche

Uno Sguardo a Oriente

L'essenza della Terra alla Francese

Il lato buono della pasta

Pellegrino Artusi

Il gelato Ma.Pi.

Dolce a scelta dalla nostra carta

Té, Tisana o Caffè Biologici accompagnati da Piccola Pasticceria

€ 80,00 - Nel prezzo sono compresi un calice di Prosecco biologico e l'acqua

€ 80,00 – The price includes a flute of organic Prosecco and a bottle of water

Una nuova dimensione del gusto

Classico Amuse Bouche

Passeggiata nel Bosco

Sapore di Sicilia

L'ombelico del Mondo

Sogno di una notte di mezza Estate

Tempura Nostrum

Modena e Dintorni

Il gelato Ma.Pi.

Dolce a scelta dalla nostra carta

Té, Tisana o Caffè Biologici accompagnati da Piccola Pasticceria

€ 100,00 - Nel prezzo sono compresi un calice di Prosecco biologico e l'acqua

€ 100,00 – The price includes a flute of organic Prosecco and a bottle of water



ANTIPASTI - STARTERS

Sapore di Sicilia

Gazpacho di Zucchine Profumate con Scorza di Limone e Mentuccia, Spuma di Mandorle, Capperi e Cialde di Lenticchie
Courgette Gazpacho scented with Lemon Zest and Mint, Almond Mousse, Cappers and Lentil Wafers

(V)(G)(E) € 22,00

Uno Sguardo a Oriente

Hummus di Ceci con Spinaci e Peperoni all'Agro, Soffici Blinis di Grano Saraceno
Chickpeas Hummus with Spinach and Sweet and Sour Peppers, Tender Buckwheat Blinis

(V)(G)(E) € 20,00

Passeggiata nel Bosco

Terrina di giovani Carote, Funghi e Maggiorana, con i nostri Germogli e Maionese senza Uova
Baby Carrots, Mushrooms and Marjoram Terrine, with our Sprouts and Eggless Mayonnaise

(V)(G)(E) € 22,00

Mediterraneo

Mozzarella di Bufala con Cetrioli, Pomodori e Olive Nere, Emulsione di Feta
Bufalo Mozzarella with Cucumbers, Tomatoes and Black Olives, Feta Emulsion and Bufalo Mozzarella

(G)(E) € 22,00

Insalata Mistica

Gioco di Crudità con Pomodori Datterini, Melone, Basilico, Fichi, Lattuga, Barbabietola, Carote, Cetrioli,
Uva Sultanina e Anacardi
*Mixed Crudites with Datterino Tomatoes, Melon, Basil, Figs, Lettuce, Beet, Carrots, Cucumbers,
Raisin and Cashew*

(V)(G)(R)(E) € 22,00

(V) : vegan

(G) : senza glutine/gluten free

(R) : crudista/ raw

(E) : non contiene uova/does not contain eggs

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'essenza della Terra alla Francese

Zuppa di Cipolle profumata al Rosmarino, Crostini di Pane Nordico e Caciocavallo

Rosemary scented Onion Soup, Nordic Bread Croutons and Caciocavallo Cheese

(E) € 20,00

Sogno di una Notte di Mezza Estate

Ravioli fatti in Casa di Melanzane con Salsa leggera di Pomodoro Datterino
e Ricotta Lievemente Affumicata e Basilico

*Home - made Ravioli filled with Eggplants, with a light "Datterino" Tomato Sauce and
Slightly Smoked Ricotta Cheese and Basil*

(E) € 24,00

L'ombelico del Mondo

Avvolgente Risotto ai Pistilli di Zafferano e Finferli

Captivating Saffron Risotto with Finferli mushrooms

(V)(G)(E) € 24,00

Il Lato Buono della Pasta

Penne di Grani Antichi con Peperoni, Zucchine, Pomodori Secchi e Mollica di Pane aromatizzata al Timo

Grani Antichi Penne with Peppers, Courgette, Dried Tomatoes and Bread Crumbs seasoned with Thyme

(E) € 24,00

Sud, Sud, Sud

Tagliatelle Artigianali, senza Uovo, con Funghi Arrostiti, Pinoli, Uvetta, Finocchietto e Scaglie Pecorino

Hand-Crafted Eggless Tagliatelle with Roasted Mushrooms, Pine Nuts, Raisins and Pecorino Flakes

(E) € 24,00

Italia in Tavola

Spaghetti Senatore Cappelli, leggermente Piccanti con Salsa di Pomodorini Freschi e Basilico

(come i nostri Cuochi amano mangiarli)

*Slightly Spicy Senatore Cappelli Spaghetti with Fresh Baby Tomatoes
and Basil Sauce (as our Chefs love to eat them)*

(V)(E) € 22,00



PIATTI PRINCIPALI – MAIN COURSES

La Bella Estate

Tortino Soffice di Piselli con Insalata Golosa, Pesche, Funghi Shiitake Arrostiti,
Formaggio Fresco di Mandorle Leggermente Speziato
*Soft Peas Tarte served with Greedy Salad, Peach, Roasted Shiitake Mushrooms,
Slightly Spiced Fresh Almond Cheese*

(V)(G)(E) € 26,00

Pellegrino Artusi

Parmigiana Tradizionale di Melanzane con la nostra Pommarola di Datterini, Scamorza Affumicata e Basilico
Traditional Aubergine Parmigiana with our Datterino Tomatoes "Pommarola", Smoked Scamorza Cheese and Basil

(G)(E) € 24,00

No Formaggio

Tofu Delicatamente Affumicato e Arrostito con Zucchine e Zenzero, Salsa al Miso, Fagiolini e Sesamo Tostato
Slightly Smoked Tofu Roasted with Courgette and Ginger, Miso Sauce, Green Beans and Toasted Sesame Seeds

(V)(G)(E) € 26,00

Tempura

Fritto Leggero di Zucchina, Fagiolini, Patate con Fiori di Zucca ripieni di Mozzarella e Salsa Agrodolce
Light Tempura of Courgette, Green Beans, Potatoes with Courgette Flowers stuffed with Mozzarella and Sweet and Sour Sauce

(E) € 26,00

Modena e Dintorni

Fonduta leggera di Parmigiano di 36 mesi e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
con Verdure Estive Cotte a Bassa Temperatura
*Light Fondue of 36 months Parmesan and Traditional Balsamic Vinegar of Modena
with Summer Vegetables Cooked at low Temperatures*

(G)(E) € 26,00

I Formaggi

La nostra Selezione di Formaggi Locali e Biologici, anche a Caglio Vegetale,
con Mostarda Casalinga e Miele di Castagno, Pumpernickel
*Our selection of Local and Organic Cheeses, also with Vegetarian Rennet, with Home-Made
Mustard and Chestnut Honey, Pumpernickel*

(E) € 22,00



DOLCI – DESSERTS

Il Tiramisù

Tiramisù agli Amaretti con Caffè, Polvere di Cacao e Scaglie di Cioccolato
Amaretti Tiramisù with Coffee, Cocoa Powder and Chocolate Flakes

€ 14,00

Il Piacere del Cioccolato

Morbido Sformatino dal Cuore Fondente, con Frutti di Bosco e Crema Inglese
Soft Tarte filled with Melting Dark Chocolate, With Berries and Custard Cream

€ 14,00

Classicismo

Golosi Beignets fatti in casa, con Crema Chantilly, Crema Fondente
al Cioccolato e Gelato alla Vaniglia
Delicious Home-made beignets with Chantilly Cream, Dark Chocolate Cream and Vanilla Ice-cream

€ 14,00

Il Pensiero di Ettore

Millefoglie alla Siciliana con Ricotta, Sorbetto di Lamponi e Menta e Salsa all'Arancia
Sicilian Style Millefoglie with Ricotta Cheese, Raspberry and Mint Sorbet and Orange Sauce

(E) € 14,00

Arabesque

Bavarese di Anacardi e Nocciole, con Lamponi e Frutta Fresca, Sorbetto di Mango
Cashew and Hazelnut Bavarese, with Raspberry and Fresh Fruit, Mango Sorbet

(V)(G)(E) € 14,00

Il Gelato Ma.Pi.

Gelato Macrobiotico Ma.Pi. (Mario Pianesi)
Macrobiotic Ma.Pi. (Mario Pianesi) Ice-Creams

(V)(G)(E) € 14,00

I Gelati

Selezione di Gelati e Sorbetti fatti in Casa*
*Selection of Home-made Ice-Creams and Sorbets**

(E) € 14,00

* Vi invitiamo a rivolgerVi al personale di sala per conoscere i gusti disponibili

** please ask our staff to know all the different flavors available*



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. Uova e prodotti a base di uova.
3. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
4. 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.
5. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattolo.
6. 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.
7. Sedano e prodotti a base di sedano.
8. Senape e prodotti a base di senape.
9. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
10. 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.
11. Lupini e prodotti a base di lupini.

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. Eggs and products thereof.
3. Peanuts and products thereof.
4. 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.
5. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b) lactitol.
6. 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.
7. Celery and products thereof.
8. Mustard and products thereof.
9. Sesame seeds and products thereof.
10. 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.
11. Lupin and products thereof.