

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 il nostro **Sommelier Gianmarco Boscolo Camiletto**

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 **Gianmarco Boscolo Camiletto, our Sommelier**.

Have a wonderful meal!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade



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 speciality 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

Il Piacere della Tradizione - *The Pleasure of Tradition*

Classico Amuse Bouche - *Classic Amuse Bouche*

Uno Sguardo a Oriente - *A View to the East*

L'Essenza della Terra alla Francese - *French-style Essence of the Earth*

Il Bosco in Autunno - *The Wood in Autumn*

Il Cuore del Gusto - *The Heart of Taste*

Il Gelato - *Ice Cream*

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

Té, Tisana o Caffè Biologici accompagnati da Piccola Pasticceria - *Tea, Infusion or Organic Coffee*

served with Small Assorted Pastries

€ 90,00 - Nel prezzo sono compresi un calice di Prosecco biologico e l'acqua

€ 90,00 - *The price includes a flute of organic Prosecco and a bottle of water*

Una Nuova Dimensione del Gusto - *A New Dimension of Taste*

Classico Amuse Bouche - *Classic Amuse Bouche*

Passeggiata nel Bosco - *Walk in the Wood*

Sinfonietta - *Sinfonietta*

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

Sogno di una Notte di Mezza Estate - *A Midsummer Night's Dream*

Pellegrino Artusi - *Pellegrino Artusi*

Modena e Dintorni - *Modena and Surroundings*

Il Gelato - *Ice Cream*

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

Té, Tisana o Caffè Biologici accompagnati da Piccola Pasticceria - *Tea, Infusion or Organic Coffee*

served with Small Assorted Pastries

€ 110,00 - Nel prezzo sono compresi un calice di Prosecco biologico e l'acqua

€ 110,00 - *The price includes a flute of organic Prosecco and a bottle of water*

€ 35,00 - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menù degustazione

€ 35,00 - *Three glasses of wine pairing with tasting menu*

€ 50,00 - Cinque bicchieri di vino in abbinamento ai menù degustazione

€ 50,00 - *Five glasses of wine pairing with tasting menu*



ANTIPASTI - STARTERS

Sinfonietta - Sinfonietta

Vellutata di Topinambur con Ceci, Castagne e contrasto di Aceto Balsamico
Jerusalem Artichokes Pureed Soup with Chickpeas, Chestnuts and Balsamic Vinegar contrast

(V)(G)(E) € 22,00

Uno Sguardo a Oriente - A View to the East

Hummus di Ceci con Carciofi in Scapece e Soffici Blinis di Grano Saraceno
Chickpeas Hummus with Artichokes in Escabeche and Tender Buckwheat Blinis

(V)(G)(E) € 22,00

Passeggiata nel Bosco - Walk in the Wood

Terrina di Zucca, Funghi e Maggiorana, con i nostri Germogli e Maionese senza Uova
Pumpkin, Mushrooms and Marjoram Terrine, with our Sprouts and Eggless Mayonnaise

(V)(G)(E) € 22,00

Mediterraneo - Mediterranean

Mozzarella di Bufala con Broccoli Arrostiti, Cipolla Rossa di Tropea e Chutney di Pomodoro
Buffalo Mozzarella Cheese with Roasted Broccoli, Tropea Onion and Tomato Chutney

(G)(E) € 22,00

Insalata Mistica - Mystic Salad

Insalata Invernale con Lattuga, Radicchio, Carote, Avocado, Pomodori Secchi,
Uvetta, Anacardi e Frutta di Stagione
*Winter Salad with Lettuce, Radicchio, Carrots, Avocado, Dried Tomatoes,
Raisin, Cashew and Seasonal Fruits*

(V)(G)(R)(E) € 22,00

I Formaggi - The Cheese

La nostra Selezione di Formaggi Locali e Biologici, anche a Caglio Vegetale,
con Chutney di Mele e Miele di Castagno
*Our Selection of Local and Organic Cheeses, also with Vegetarian Rennet,
with Apple Chutney and Chestnut Honey*

(G)(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;



Il Cuore in Toscana - *The Heart in Tuscany*

Pappa al Pomodoro con Cavolo Nero e Carciofi
Tomato Bread Mush with Black Kale and Artichokes

(V)(E) € 24,00

L'Essenza della Terra alla Francese - *French-style Essence of the Earth*

Zuppa di Cipolle profumata al Rosmarino, Crostini di Pane Nordico e Caciocavallo
Rosemary scented Onion Soup, Nordic Bread Croutons and Caciocavallo Cheese

(E) € 22,00

Sogno di una Notte di Mezza Estate - *A Midsummer Night's Dream*

Ravioli fatti in Casa di Zucca alla Mantovana con Fonduta di San Pietro e Maggiorana
Home-made Ravioli filled with "Mantovana" Pumpkin, with San Pietro cheese Fondue and Marjoram

(E) € 24,00

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

Avvolgente Risotto ai Pistilli di Zafferano e Carciofi
Captivating Safron Risotto with Artichokes

(V)(G)(E) € 24,00

Il Bosco in Autunno - *The Wood in Autumn*

Tagliatelle Artigianali, senza Uovo, con Funghi, Prezzemolo e Grana Padano
Hand-Crafted Eggless Tagliatelle with Mushrooms, Parsley and Grana Padano Cheese

(E) € 26,00

Italia in Tavola - *Italy at the Table*

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 Sauce and Basil
(as our Chefs love to eat them)

(V)(E) € 22,00

PIATTI PRINCIPALI – MAIN COURSES

La Focaccia col Formaggio “Manuelina”



Focaccia Croccante ripiena di Stracchino
Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese

(E) € 19,00

La Focaccia Pizzata “Manuelina”



Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro, Capperi e Olive
Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese, with Tomato, Capers and Olives

(E) € 19,00

Il Cielo del Bramante - *The Bramante’s Sky*

Tortino di Ricotta e Funghi Shiitake con Carote, Sedano, Porro e Broccolo Romanesco e contrasto all’Arancia
Soft Ricotta and Shiitake Mushrooms Tarte served with Carrots, Celery, Leek and Romanesco Broccoli and Orange contrast

(G)(E) € 26,00

Pellegrino Artusi - *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

Elogio alla Semplicità - *Praise to the Simplicity*

Scaloppina di Seitan al Limone con Patate, Funghi Croccanti, Cavolo Nero e salsa di Miso
Seitan Escalope flavoured with Lemon served with Potatoes, Crunchy Mushrooms, Black Kale and Miso sauce

(V)(E) € 26,00

Il Cuore del Gusto - *The Heart of Taste*

Millefoglie di Melanzane, Zucchine, Peperoni, Pomodoro con Mozzarella di Bufala e Salsa al Basilico
Millefoglie of Aubergine, Courgette, Peppers, Tomatoes with Buffalo Mozzarella and Basil Sauce

(G)(E) € 26,00

Modena e Dintorni - *Modena and Surroundings*

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

(G)(E) € 26,00

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.