

Ristorante Mater Terrae • Mater Terrae Restaurant

Gentile Ospite,

In questa prestigiosa cornice, siamo felici di offrirLe un menu 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.

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.

Have a wonderful meal!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade



BIOGRAFIA CHEF PIETRO LEEMANN

Lo Chef Pietro Leemann nasce a Locarno, in Svizzera, nell'estate del 1961. Sin da piccolo coltiva (in tutti i sensi) l'amore per la terra e la natura, giocando e lavorando con i genitori nell'orto di famiglia. Un'esperienza altamente significativa che egli stesso considera come la sua prima formazione. Nel 1976, folgorato da una bavarese alla vaniglia del grande cuoco ticinese Angelo Conti Rossini, decide di diventare cuoco e si apre per lui un lungo periodo di studio alla corte di maestri come lo stesso Conti Rossini, Gualtiero Marchesi e Frédy Girardet, da cui acquisisce i principali fondamenti di cucina tradizionale italiana e francese, prima di partire per l'Oriente dove si avvicina a una spiritualità nuova. Tornato in Italia, nel 1989, con un gruppo di amici apre a Milano il proprio ristorante vegetariano gourmet a cui dà un nome fortemente evocativo: "Joia", primo ristorante vegetariano europeo a essere premiato con la prestigiosa stella Michelin nel 1996 e a oggi unico stellato "veg" in Italia. Dopo ventisei anni il Joia è dunque considerato la più importante realtà in Europa nel mondo della cucina verde, etica e sostenibile di cui lo Chef Leemann è indiscusso precursore.



Nel 2015 è stato Chef Ambassador di ExpoMilano.

Ha scritto otto libri di cultura alimentare e ricette, ultimo dei quali "Veg per scelta" (Giunti Editore) insieme all'amico giornalista Gabriele Eschenazi con cui ha fondato "The Vegetarian Chance", il primo festival internazionale di cultura e cucina vegetariana.

Lo Chef Leemann è impegnato in numerosi progetti con aziende ed enti (pubblici e privati) con l'obiettivo di divulgare la propria filosofia di vita e cucina.

BIOGRAPHY CHEF PIETRO LEEMANN

Chef Pietro Leemann was born in Locarno, Switzerland, in the summer of 1961. Since he was a child he cultivated (in every sense) his love for the land and nature, playing and working with his parents in the family garden. A highly significant experience that he considers as his first training. In 1976, struck by a Bavarian vanilla of the great chef from Ticino Angelo Conti Rossini, he decided to become a chef and started a long period of study with masters such as Conti Rossini, Gualtiero Marchesi and Frédy Girardet, from whom he acquired the main foundations of traditional Italian and French cuisine, before leaving for the East where it approaches a new spirituality. Back in Italy, in 1989, with a group of friends he opened his own gourmet vegetarian restaurant in Milan and gave it a strongly evocative name: "Joia", the first European vegetarian restaurant to be awarded with the prestigious Michelin star in 1996 and today unique star "Veg" in Italy. After twenty-six years the Joia is therefore considered the most important reality in Europe in the world of green, ethical and sustainable cuisine, of which Chef Leemann is the undisputed precursor.

In 2015 he was Chef Ambassador for ExpoMilano.

He has written eight books on food culture and recipes, the last is "Veg per scelta" (Giunti Editore) wrote with his journalist friend Gabriele Eschenazi with whom he founded "The Vegetarian Chance", the first international festival of vegetarian culture and cuisine.

Chef Leemann is involved in numerous projects with companies and bodies (public and private) with the aim of spreading his philosophy of life and cuisine.



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 specialty 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*



Flûte di Prosecco Biologico servito con la nostra Amuse Bouche
Flute of Organic Prosecco served with our Classic Amuse Bouche

Vacanze Romane - *Roman Holiday*

Passeggiata nel Bosco - *Walk in the Wood*

Classicismo - *Classicism*

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

Pre-Dessert - *Pre-Dessert*

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

Té, Tisana Biologici o Caffè Illy* accompagnati da Piccola Pasticceria
Organic Tea, Infusion or Illy Coffee served with Small Assorted Pastries

€ 105,00

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



Flûte di Prosecco Biologico servito con la nostra Amuse Bouche
- Flute of Organic Prosecco served with our Classic Amuse Bouche

Fratello Sole - *Brother Sun*

Spicy Melanzana - *Spicy Aubergine*

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

Mediterraneo - *Mediterranean*

La Dolce Vita - *La Dolce Vita*

Una Porta per il Paradiso - *A Doorway to Heaven*

Pre-Dessert - *Pre-Dessert*

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

Té, Tisana Biologici o Caffè Illy* accompagnati da Piccola Pasticceria
Organic Tea, Infusion or Illy Coffee served with Small Assorted Pastries*

€ 135,00

Nel prezzo del Menu Degustazione è compresa l'acqua
The Tasting Menu price includes a bottle of water

* Il Caffè Illy non è Biologico
Illy Coffee is not Organic

€ 40,00 - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
€ 40,00 - Three glasses of wine pairing with tasting menu

€ 55,00 - Cinque bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
€ 55,00 - Five glasses of wine pairing with tasting menu



Le “Focacce”

La Focaccia col Formaggio “Manuelina”

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

E € 24,00

La Focaccia Pizzata “Manuelina”

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

E € 24,00

La Focaccia col Formaggio

Focaccia Croccante ripiena di Formaggio di Frutta Secca fatto in casa
Crunchy “Focaccia” filled with home-made Dried Fruit Cheese

E € 24,00

La Focaccia Pizzata

Focaccia Croccante ripiena di Formaggio di Frutta Secca fatto in casa con Pomodoro, Capperi e Olive
Crunchy “Focaccia” filled with home-made Dried Fruit Cheese, Tomato, Capers and Olives

E € 24,00

Le Nostre Focacce Gourmet - Our Gourmet Focaccia

La Focaccia ai Carciofi – Artichokes Focaccia

Sfoglia leggera all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino con Carciofi e Grana Padano
Lightly Olive Oil Puff Pastry, stuffed with Stracchino cheese and served with Artichokes and Grana Padano Cheese

E € 30,00

La Nostra Focaccia Gourmet Vegana - Our Vegan Gourmet Focaccia

Sfoglia leggera all’Olio d’Oliva, ripiena di Formaggio di Frutta Secca fatto in casa e Carciofi
Lightly Olive Oil Puff Pastry, stuffed with home-made Dried Fruit Cheese and Artichokes

E € 30,00

La Focaccia alla Parmigiana – Eggplant Parmigiana Focaccia

Sfoglia leggera all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino, Melanzane, Pomodoro e Parmigiano
Lightly Olive Oil Puff Pastry, stuffed with Stracchino cheese, Eggplants Tomato and Parmigiano Cheese

E € 30,00

 : Biologico/Organic

 : Vegano/Vegan

 : Senza glutine/Gluten free

 : Crudista/Raw

 : Non contiene uova/Eggless

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l’asterico * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

Le proposte seguite dalla  sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso.

The meals followed by  are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten.



Antipasti • Starters

Vacanze Romane - Roman Holiday

Gazpacho di Pomodori Datterini e Fragole con sorbetto al Basilico e croccanti Semi di Canapa
Datterini Tomatoes and Strawberry Gazpacho with Basil Sorbet and crunchy Canapa Seeds

  € 25,00

Fratello Sole - Brother Sun

Gazpacho di Melone, Mousse leggera di Gorgonzola e Miele d'Arancio
Melon Gazpacho, Gorgonzola Cheese Mousse and Orange Honey

  € 25,00

Passeggiata nel Bosco - Walk in the Wood

Terrina di Carote, Funghi Porcini e Menta, con i nostri Germogli e Maionese senza Uova
Carrots, Porcini Mushrooms and Mint Terrine, with our Sprouts and Eggless Mayonnaise

  € 26,00

Mangia la Foglia - Eat the Leaf

Avvolgente paesaggio di gusti con Chips di Semi di Chia, Shitake e Fagiolini arrostiti,
ricca e variopinta Insalata Estiva con Carote, Pomodoro e Anacardi, arricchita con fresca Frutta di Stagione
*Enchanting Landscape of Flavors, Chips made of Chia Seeds, roasted Shitake and Green Beans,
rich and colorful summer Salad with Carrots, Tomato and Cashew Nuts, enriched with fresh Seasonal Fruits*

  € 26,00

Spicy Melanzana - Spicy Aubergine

Melanzana Croccante con Salsa Teryaki, Patata alla Senape e Insalatina di Porro e Germogli
Crispy Aubergine with Teriyaki Sauce, Potato Mustard and Salad of Leek and Sprouts

  € 26,00

Un Sasso Cade - A Stone Falls

Panzanella con Patè di Fagioli Cannellini al Wasabi e stimolanti contrasti
Panzanella with Cannellini Beans Patè with Wasabi and stimulating contrasts

 € 26,00

 : Biologico/Organic

 : Vegano/Vegan

 : Senza glutine/Gluten free

 : Crudista/Raw

 : Non contiene uova/Eggless

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l'asterico * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

Le proposte seguite dalla  sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso.

The meals followed by  are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten.



Primi • First Courses

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

Avvolgente Risotto alla Barbabietola con mousse di Carote e Gorgonzola
Enchanting Beetroot Risotto with Carrot mousse and Gorgonzola Cheese

G E € 30,00

Serendipity nel Giardino dei miei Sogni - *Serendipity in the Garden of my Dreams*

Colorati Gnocchi di Patate senza Farina, con Zucchine Romanesche, Pesto di Basilico fresco e Fagiolini arrostiti
Colorful Flour-free Potato Gnocchi with Roman Courgettes, Fresh Basil Pesto and roasted Green Beans

G E € 30,00

Mediterraneo - *Mediterranean*

Ravioli ripieni di Burrata con Pomodoro, Capperi, Olive e Ricotta salata affumicata
Ravioli filled with Burrata cheese with Tomato sauce, Capers, Olives and smoked salted Ricotta cheese
€ 30,00

Il Paradiso di Dante - *Dante's Paradise*

Pasta alla Chitarra e Spaghetti di Verdura con Tartufo Umbro e Fonduta di Pecorino Romano
Guitar Pasta and spaghetti made of Vegetables with Umbrian Truffle and Roman Pecorino Fondue
€ 32,00

La Norma - *The Norma*

Tradizionale Pasta tuffata nel Pomodoro, Melanzane dorate e delicata Ricotta Salata
con fresche foglie di Basilico.
*Traditional Pasta immersed in Tomato sauce with golden Aubergines
and delicate salted Ricotta cheese with fresh Basil Leaves*

E € 30,00

Classicismo - *Classicism*

Tagliolini fatti in casa alla Carbonara Vegetariana
Home-Made Tagliolini pasta with Vegetarian Carbonara
€ 30,00

 : Biologico/Organic

 : Vegano/Vegan

G : Senza glutine/Gluten free

R : Crudista/Raw

E : Non contiene uova/Eggless

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l'asterico * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

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.



Piatti Principali • Main Courses

La Dolce Vita - La Dolce Vita*

Parmigiana di Melanzane rivisitata, Scamorza affumicata
e gustoso Coulis di Pomodoro delicatamente piccante
Revisited Eggplant Parmigiana, Smoked Scamorza Cheese and tasty lightly Spicy Tomato Coulis
G E € 32,00

Arabesque - Arabesque

Golosa Cecina ricca di Erbe e Spezie con chutney all' indiana, Funghi e Tartufo cotto alla francese,
cagliata di Mandorle, Avocado al coriandolo, salsa di Sesamo delicatamente piccante
*Tasty Chickpea flour Pie with Herbs, Spices and Indian chutney, Mushrooms and Truffle à la française,
Almond Curd, Avocado spiced with coriander and lightly spicy Sesame sauce*
G E € 32,00

Una Porta per il Paradiso - A Doorway to Heaven

Il nostro Tofu delicatamente affumicato dal gusto unico con Pomodori, Zucchine e Peperoni Confit,
Maionese vegetale al Wasabi contornato da un giardino di Erbe
*Our delicately smoked Tofu with a unique taste with a Confit of Tomatoes, Courgettes, Peppers, Wasabi vegetable Mayonnaise surrounded with a
garden of Herbs*
E € 32,00

Il Cielo del Bramante - The Bramante's Sky

Millefoglie di Patate e Pomodori Confit con Stracciatella di Bufala, Maionese e Crackers all'Olio di Oliva
Millefeuille of Potatoes and Confit Tomatoes with Buffalo Stracciatella cheese, Mayonnaise and Crackers with Olive Oil
E € 32,00

 : Biologico/Organic

 : Vegano/Vegan

G : Senza glutine/Gluten free

R : Crudista/Raw

E : Non contiene uova/Eggless

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l'asterico * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

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.



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) latticolo.
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.

