

# Ristorante Mater Terrae • Mater Terrae Restaurant

## Carta dei Dessert e Vini Dolci • *Dessert and Sweet Wines Menu*

Gentile Ospite,

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 Guest,*

*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.*



## Dolci • Desserts

<b>Tartelletta - Tartelletta</b>	16,00
Frolla croccante ripiena con Salsa alla Mou, Panna alla Vaniglia E Granella di Pistacchio, accompagnata da una Meringa all'Italiana e Ciliegie sciroppate <i>Crunchy Shortcrust Pastry filled with Mou Sauce, Vanilla Cream And chopped Pistachios, accompanied by an Italian-style Meringue and Cherries in Syrup</i>	
<b>Meravigliosa Brioche - Wonderful Brioche</b>	16,00
Tipica Brioche Siciliana da degustare con Granita al Mango Sottile strato di Panna al Lime <i>Typical Sicilian Brioche to be tasted with Mango Granita and Thin Layer of Lime Cream</i>	
<b>Cupola di Tiramisù - Tiramisù Dom</b>	16,00
Classico Tiramisu con Mousse al Mascarpone, e Cialda Croccante al Cacao <i>Classic Tiramisu with Mascarpone Cheese Mousse and Cocoa Crispy Wafer</i>	
<b>Pantelleria - Pantelleria</b>	16,00
Soffice Torta di Frutta Secca agrumata con delicata Crema Inglese al Kumquat e Gelato al Passito di Pantelleria <i>Dried Fruits Soft Cake, scented with Citrus, with delicate Kumquat English Cream And Passito di Pantelleria Ice-Cream</i>	

 : Biologico/ Organic

 : Vegano/ Vegan

**G** : Senza glutine/ Gluten free

**E** : Non contiene uova/ Eggless

\*Prodotto non biologico/ Non - organic product

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in euro.*




## Formaggi • Cheese

La nostra Selezione di Formaggi Biologici di Scanno,  
produzione Gregorio Rotolo, con Confettura di Stagione e Miele  
*Our Selection of Organic Cheeses from Scanno, produced by Gregorio Rotolo,  
Served with Seasonal Chutney and Honey*

**G E** 22,00

 : Biologico/ *Organic*

 : Vegano/ *Vegan*

**G** : Senza glutine/ *Gluten free*

**E** : Non contiene uova/ *Eggless*

\*Prodotto non biologico/ *Non - organic product*

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in euro.*






## Vini da Dessert • *Dessert Wines*

	Bicchieri By the Glass	Bottiglia Bottle
 Il Cristino (Aleatico) - Tenuta La Piana Isola di Capraia (biologico - <i>organic</i> )	14,00	65,00
Remember (Semillon e Sauvignon) - Rocche Dei Manzoni		90,00
Delibes Bianco Dolce (Riesling) - Albani		45,00
Vin Santo Laurentino IGT (Trebiano, Malvasia) - Castello di Bossi	25,00	120,00
 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

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in euro.*



	Bicchieri By the Glass	Bottiglia Bottle
 Bukkuram Passito di Pantelleria (Zibibbo) - De Bartoli (biologico - <i>organic</i> )	18,00	95,00
 Malvasia delle Lipari (Malvasia delle Lipari) - Salvatore D'Amico (biologico - <i>organic</i> )	16,00	90,00
 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 • *Grape Must*



	Bicchieri By the Glass	Bottiglia Bottle
 Mosto d'uva Guerzoni - Acetaia Guerzoni 		25,00

 Vegano/ *Vegan*

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in euro.*



## Caffetteria • Coffees

Caffè Espresso Classico • <i>Classic espresso coffee</i>	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	

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in euro.*



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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> 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.

