



Benvenuti - Welcome

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.

Il Ristorante Mater Terrae si avvale della prestigiosa collaborazione del Maestro Pietro Leemann, fondatore del ristorante Joia di Milano (1 stella Michelin), sin dal 2014.

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 Ristorante Biologico Mater Terrae 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.

*The Mater Terrae Restaurant relies on the collaboration of the **Chef Pietro Leemann**, founder of **Joia Restaurant** in Milan (1 Michelin Star), since 2014.*

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!

Mater Terrae Organic restaurant and its staff





IL MANIFESTO

UN MONDO MIGLIORE ATTRAVERSO LA CUCINA E L'OSPITALITÀ

Ovunque nel mondo esistono due tradizioni universali, che ogni cultura protegge e tramanda di generazione in generazione: la cucina e l'ospitalità. Da sempre il loro connubio è sinonimo di felicità, pace e "Art de Vivre". È necessario tutelare e promuovere attivamente la cucina e l'ospitalità, affinché non perdano questo importante ruolo di promotrici del buon vivere e della coesione sociale.

Da circa vent'anni, la cucina e la cultura gastronomica sono minacciate da alcune tendenze negative come la grande diffusione di prodotti industriali e di comportamenti alimentari scorretti, con i loro effetti nocivi sull'ambiente, la salute dei consumatori e la qualità della vita. Come se non bastasse, molti chef si adeguano con facilità alle mode imposte dall'industria, sperimentando pratiche culinarie estreme e spesso poco coerenti con i principi fondanti della loro stessa professione.

La ricerca ad ogni costo del lusso ostentato e standardizzato, infine, priva la cucina del suo ruolo più autentico e genuino. Noi Associati a Relais & Châteaux siamo artigiani dell'hôtellerie e della ristorazione, eredi di questa grandiosa cultura dell'ospitalità e sostenitori della ricchezza e varietà delle cucine di tutto il mondo.

Uniti come una grande famiglia composta da chef, albergatori e ristoratori, abbiamo scelto in modo consapevole di votarci a una causa comune: preservare, trasmettere e valorizzare le peculiarità e le eccellenze proprie di ogni cucina per contrastare la mediocrità che si fa largo nella società, e ricordare ogni giorno, attraverso il nostro lavoro artigianale, che la nostra umanità si esprime e si rigenera solo condividendo la passione per ciò che di bello e buono c'è nel mondo.

L'emozione di un sapore non nasce semplicemente da un piatto, è intimamente connessa alla magia del luogo e all'autenticità dell'accoglienza ricevuta. Da questa intuizione nasce la nostra convinzione che, adeguatamente valorizzate, la cucina e l'ospitalità possano davvero contribuire alla costruzione di un futuro migliore.

Noi di Relais & Châteaux sappiamo che altri condividono queste stesse idee e hanno obiettivi umanitari simili, e desideriamo lavorare con loro per supportare una missione incentrata su tre aree chiave.

01. **PRESERVARE LE
TRADIZIONI
CULINARIE DI
TUTTO IL MONDO**

02. **CONDIVIDERE LA
NOSTRA PASSIONE
PER LE COSE
BUONE E BELLE
DELLA VITA**

03. **ESSERE
PROMOTORI DI UN
MONDO PIÙ
UMANO**

**UNESCO, 18
novembre 2014**



THE MANIFESTE

MAKING A BETTER WORLD THROUGH CUISINE AND HOSPITALITY

In a world that is rich in its differences, people from all cultures have always placed importance on two timeless traditions: cuisine and hospitality. Throughout history, these two traditions have contributed to happiness, fellowship and the art of living well: or what the French call “l’Art de vivre”. It’s therefore critical to our humanity - if not mankind - that cuisine and hospitality be cherished, preserved and continually revived, ensuring both can always play a role in our capacity to live well together.

For the past two decades, food, cooking and dining have gone through some significant and troubling changes. The actions of many large-scale food producers and dining establishments have had a profoundly negative impact on the health of both our planet and our consumers. As a result, some chefs have embraced the styles and trends imposed by the industry, which are, in truth, inconsistent with the original tenets of our profession. Others have focused more on ostentatious presentation, slipping even further away from the genuine role that cuisine can and should play in our lives.

At Relais & Châteaux, we strive to be true artisans and representatives of the restaurant and hotel trade. We see ourselves as both heirs and gatekeepers of not only the rich cultural history of hospitality around the world, but also the wonderful variety of cuisines within it. As a fellowship, as a family of chefs, hoteliers and restaurateurs, we have made a conscious choice to be true to the mission bestowed upon us: to preserve and share true culinary techniques and to eschew shortcuts that diminish excellence. For it is through this use of authentic methods and ingredients that we are able to truly share all that is good and beautiful in this world. For it is through these practices and beliefs that we truly express and enrich our humanity.

This strong emotion of taste, however, does not exist on its own or spring solely from the plate. Rather, it is deeply connected to one’s surroundings and an authentic and generous welcome into them.

This fundamental realization is the foundation on which we build our commitment to supporting cuisine and hospitality and, through this commitment, making the world better for future generations

01. PRESERVING THE DIVERSITY OF CUISINE AND HOSPITALITY OF THE WORLD

02. SHARING OUR PASSION FOR THE GOOD AND BEAUTIFUL THINGS IN LIFE

03. BEING PROMOTERS OF A MORE HUMAN WORLD

UNESCO,
November 18th
2014



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 numerosi 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.



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 several 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.





La Manuelina

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.





I nostri Menu Degustazione - *Our Tasting Menus*



Natura e Vita - *Nature and Life*

€ 150,00

La nostra Amuse Bouche
Our Classic Amuse Bouche

Vacanze Romane - *Roman Holiday* ✓

Omaggio a Bibliothè - *Tribute to Bibliothè* ✓

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

Rinascimento Italiano - *Italian Reinassance*

Omaggio a Hokusaki - *Tribute to Hokusaki*

Roma Mon Amour ✓

Pre-Dessert

La Tart Tatin - *The Tatin Tarte*

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

Nel prezzo del Menu Degustazione è compresa l'acqua minerale

The Tasting Menu price includes mineral water

Per completare la Sua esperienza / *To complete your experience*

€ 15,00 - Vino o prosecco al calice

- *Prosecco or wine by the glass*

€ 40,00 - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione

- *Three glasses of wine pairing with tasting menu*

€ 55,00 - Cinque bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione

- *Five glasses of wine pairing with tasting menu*

*Non biologico/*No organic* ✓ Vegano - *Vegan*



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



I nostri Menu Degustazione - *Our Tasting Menus*



Serendipity

€ 130,00

La nostra Amuse Bouche

Our Classic Amuse Bouche

Passeggiata nel Bosco - *Walk in the wood* 

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

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

La Dolce Vita

Pre-Dessert - *Pre-Dessert*

Bavarese 

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

Nel prezzo del Menu Degustazione è compresa l'acqua minerale

The Tasting Menu price includes mineral water

Per completare la Sua esperienza / *To complete your experience*

€ 15,00 - Vino o prosecco al calice

- Prosecco or wine by the glass

€ 40,00 - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione

- Three glasses of wine pairing with tasting menu

€ 55,00 - Cinque bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione

- Five glasses of wine pairing with tasting menu

*Non biologico/*No organic*



Vegano - *Vegan*



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013

Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



Le Focacce

La Focaccia al Tartufo “Manuelina”- Truffle Focaccia “Manuelina” E € 36,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino, scaglie di Tartufo e Panna Acida
Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese, Truffle Flakes and Sour Cream

La Focaccia alla Parmigiana e Funghi Porcini “Manuelina” - E € 36,00
Eggplant Parmigiana and Porcini Mushrooms Focaccia

Focaccia Croccante all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino, Melanzane,
Funghi Porcini, Pomodoro e Parmigiano
*Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino cheese, Eggplants, Porcini Mushrooms,
Tomato and Parmigiano Cheese*

La Focaccia col Formaggio “Manuelina” E € 28,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino
Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese
Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

La Focaccia Pizzata “Manuelina” E € 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



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

 Vegano / Vegan **E** Non contiene uova/Eggless **G** Ingredienti senza glutine/Gluten free ingredients*
*non escluse eventuali contaminazioni/contamination not excluded



Antipasti - Starters

Vacanze Romane - Roman Holiday G E V € 28,00

Gazpacho di Pomodori Datterini e Fragole con sorbetto al Basilico
e croccanti Semi di Papavero

*Datterini Tomatoes and Strawberry Gazpacho with Basil Sorbet
and crunchy Poppy Seeds*

Vegano / Vegan

Passeggiata nel bosco - Walk in the Wood G E V € 28,00

Terrina di Carote, Funghi Shiitake, Porri e Sedano, con i nostri Germogli e Maionese senza Uova
Carrots, Shiitake Mushrooms, Leek and Celery Terrine, with our Sprouts and Eggless Mayonnaise

Vegano / Vegan

Omaggio a Bibliothè - Tribute to Bibliothè V € 28,00

Fresca composizione, con dadolata di Verdure ed Asparagi, Tofu e Batate arrostate, piccola insalata
con Citronette ai Lamponi e Maionese di Mandorle senza Uova

*Fresh composition, with diced Vegetables and Asparagus, Tofu and roasted Sweet Potatoes, small salad
with Raspberry Citronette and Eggless Almond Mayonnaise*

Vegano / Vegan

Ricordo di Infanzia - Childhood Memory € 28,00

Geometria di Mozzarella in Carrozza, Broccoletti Ripassati, Filetti di
Pomodoro Disidratato, Maionese di Lupini e Salsa Ponzu

*Geometry of Mozzarella in Carrozza, sautéed in a pan Broccoli, dehydrated Tomato
Fillets, Lupini's Mayonnaise and Ponzu Sauce*



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

V Vegano / Vegan E Non contiene uova/Eggless G Ingredienti senza glutine/Gluten free ingredients*

*non escluse eventuali contaminazioni/contamination not excluded



Primi Piatti - *First Courses*

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World G E

€ 36,00

Avvolgente Risotto alla Barbabietola, Salsa di Gorgonzola,
Piccola Sfera di Riso Venere e Mousse di Carote

*Enveloping Beetroot Risotto, Gorgonzola Sauce, Small Sphere of Venere Rice and
Carrot Mousse*

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

Rinascimento Italiano - Italian Reinassance

€ 36,00

Sottile sfoglia di Semola di Grano Duro farcita con Carciofi e Pecorino, Tartufo,
Tartare di Carciofo Cotto al Barbecue, Spuma di Pecorino Romano e croccanti
Chips di Carciofi

*Thin pastry, made of Durum Wheat Semolina, stuffed with Artichokes and
Pecorino cheese, Truffle, Barbecue Artichoke Tartare, Pecorino Romano cheese
foam and crunchy Artichokes chips*

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

€ 36,00

Ravioli fatti in casa ripieni di Zucca, Burro di Montagna e Salvia
con Pera in Dolce Forte

*Home-made Ravioli filled with Pumpkin, Mountain Butter and Sage
with Pear in "Dolce Forte" Sauce*

I Tortellini – Tortellini

€ 36,00

Tortellini ripieni di Verdure su Crema di Grana Padano

Home-Made Tortellini filled with Vegetables on Grana Padano Cheese Cream

Classicismo - Classicism

€ 32,00

Goloso Tagliolino Alla Chitarra Fatto in Casa con Carbonara Vegetariana e Tofu
saltato

*Tasty Homemade "Chitarra" style Tagliolino Pasta with Vegetarian Carbonara and
Sauteéd Tofu*



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



Vegano / Vegan E Non contiene uova/Eggless G Ingredienti senza glutine/Gluten free ingredients*

*non escluse eventuali contaminazioni/contamination not excluded



Piatti Principali - *Main Courses*

- Roma Mon Amour**  € 38,00
Carciofo in due Servizi, “alla Giudia” con erbe ed Hummus di Ceci e
“alla Romana” con il loro Scapece e Fragole Marinate
*Artichoke in two Services, “alla Giudia” with herbs and chickpea Hummus and
“alla Romana” with their scapece and marinated strawberries*
Vegano / Vegan
- Omaggio a Hokusai - Tribute To Hokusai** € 36,00
Asparagi verdi grigliati, con Fonduta di Parmigiano e contrasto di Peperone
Grilled green asparagus, with Parmesan fondue and contrast of peppers
- La Dolce Vita**   € 36,00
Parmigiana di Melanzane rivisitata, Scamorza affumicata e gustoso Coulis di Pomodoro
delicatamente piccante
Revisited Eggplant Parmigiana, smoked Scamorza and tasty Tomato Coulis delicately spicy
Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version
- Il Cielo del Bramante - Bramante’s Sky**  € 36,00
Rösti di Patate e Pomodori Confit con Stracciatella di Bufala, Maionese e
Crackers all’Olio Evo
*Potatoes Rösti and Confit Tomatoes with Stracciatella di Bufala, Mayonnaise and
Crackers with Evo Oil*

Formaggi - *Cheeses* € 26,00

La nostra selezione di Formaggio biologici con Confettura di Stagione e Miele
Our Selection of Organic Cheeses Served with Seasonal Chutney and Honey  



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

 Vegano / Vegan  Non contiene uova/Eggless  Ingredienti senza glutine/Gluten free ingredients*
*non escluse eventuali contaminazioni/contamination not excluded



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) lattolo.
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



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

 Vegano / *Vegan* **E** Non contiene uova/*Eggless* **G** Ingredienti senza glutine/*Gluten free ingredients*
*non escluse eventuali contaminazioni/*contamination not excluded*



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 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.



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

 Vegano / Vegan **E** Non contiene uova/Eggless **G** Ingredienti senza glutine/Gluten free ingredients*
*non escluse eventuali contaminazioni/contamination not excluded



Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



PARTNER UFFICIALI 2022

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

 Vegano / *Vegan* **E** Non contiene uova/*Eggless* **G** Ingredienti senza glutine/*Gluten free ingredients**
*non escluse eventuali contaminazioni/*contamination not excluded*