



## Carta dei Dessert e vini Dolci

### *Dessert and Sweet wines*

Gentile Ospiti,

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 Guests,*

*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.*





## Desserts

**Gelato naturale fatto in casa – Natural ice cream homemade** € 22,00  
**serviti con copertura di cioccolato e panna:**

*served with chocolate topping and whipped cream:*

*Pistacchio Salato, Vaniglia, Cioccolato e Stracciatella*

*Salted Pistachio, Vanilla, Chocolate and Stracciatella*

**Alaska** € 22,00

*Golose crêpes dolci con una salsa a base di burro e zucchero caramellato, succo d'arancia e Grand Marnier servite con gelato alla vaniglia*

*Sweet crêpes with a caramelised butter and sugar sauce, orange juice and Grand Marnier served with vanilla ice cream*

**Zabaione** € 22,00

*Classica crema di zabaione servita al bicchiere alternata con gelato al cioccolato, crema pasticcera, panna e mousse al mascarpone e crumble accompagnata da una calda ganache al cioccolato*

*Classic eggnog cream served by the glass alternating with chocolate ice cream, custard, cream and mascarpone mousse and crumble accompanied by a warm chocolate ganache*

**Tiramisù** € 22,00

*Interpretazione a modo nostro del tiramisù*

*Our own interpretation of tiramisù*



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013

*Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013*



## Desserts

### **Profiteroles**

€ 22,00

Tradizionali Profiteroles farcite di Crema Chantilly, glassate al Cioccolato, con Gelato alla Vaniglia

*Traditional Profiteroles filled with Chantilly Cream, glazed with Chocolate, with Vanilla Ice Cream*

## Desserts Plant Based

### **Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought**

€ 22,00

Cannolo Siciliano farcito con ricotta di mandorle, sorbetto di lamponi e contrasto di arancia

*Sicilian cannolo stuffed with almond ricotta, raspberry sorbet and orange contrast*

*Plant Based*

### **Macondo**

€ 22,00

Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi

*Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits*

*Plant Based*



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013

*Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013*



## Sorbetti - Sorbet

**I nostri Sorbetti fatti in Casa**  
**mantecati con freschi ingredienti Biologici**

€ 18,00

a scelta tre gusti tra:

*Our homemade Sorbets*

*creamed with fresh organic ingredients*

*a choice of three flavors from:*

Lampone, Mango, Fragola e Limone

*Raspberry, Mango, Strawberry and Lemon*

*Plant Based*





Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013

*Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013*



## Vini da dessert - *Dessert wines*





	<b>Bicchieri By the Glass</b>	<b>Bottiglia Bottle</b>
 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



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



## Vini da dessert - *Dessert wines*



	<b>Bicchieri By the Glass</b>	<b>Bottiglia Bottle</b>
 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 Guerzoni - Acetaia Guerzoni		€ 25,00



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



## Caffetteria / Coffees

Caffè Espresso Classico • Classic espresso coffee	€ 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



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



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.



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





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



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



*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.**



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



7. *Milk and products thereof (including lactose), except:*

- a) *when 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.*



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