


# Ristorante Mater Terrae

*Alta Cucina Biologica e Naturale - Organic and Natural Haute Cuisine*



*Cena di San Valentino - Valentine's Day Dinner*  
*Giovedì, 14 Febbraio 2019 - Thursday, 14th February 2019*

## **Per Iniziare - To Start With**

Flûte di Prosecco biologico servito con composizione di stuzzicherie\* 

*Flûte of organic sparkling wine served with a composition of appetizers\**

**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*


## **Antipasti - Starters**

**Porto del Sole - Sun Harbour**  

Tatin di indivia con contrasto di arancia e quark di cavolfiore

*Endive tatin with orange contrast and cauliflower quark*

## **Zuppa - Soup**

**Omaggio a Gualtiero Marchesi - Tribute to Gualtiero Marchesi** 

Crema di zucca con verdure tornite, spuma di tartufo pregiato di Norcia e chips di patate viola

*Pumpkin cream with vegetables, exquisite Norcia truffle mousse and violet chips*

## **Primo Piatto - First Course**

**Serendipity**  

Gnocchi fatti in casa con funghi porcini, verza, porro e anacardi salati

*Homemade gnocchi with porcini mushrooms, savoy cabbage, leek and salty cashew*

# Ristorante Mater Terrae

*Alta Cucina Biologica e Naturale - Organic and Natural Haute Cuisine*



## Piatto Principale - Main Course

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

Millefoglie di patate e pomodori secchi con stracciatella di Bufala, maionese  
e crackers all'olio di oliva

*Mille-feuille of potatoes and dry tomatoes with Buffalo Stracciatella, mayonnaise  
and crackers with olive oil*

## Pre-Dessert


Variazione di frutta tropicale, cialda al sesamo e polvere di lamponi    
*Tropical fruit salad with sesame wafer and raspberry powder*

## Dolce - Dessert



### Il Lato Luminoso della Luna - *The Bright Side of the Moon*

Il nostro soufflé al cioccolato, gelato alla vaniglia e crumble alle nocciole  
*Our chocolate soufflé with vanilla ice cream and hazelnut crumble*

## Per Concludere - To Conclude

Tè e tisana biologici o caffè\* con la nostra piccola pasticceria   
*Organic tea, infusion or coffee served with our small pastry*

**€ 95,00 a persona, servizio e tasse inclusi - bevande non incluse**  
**€ 95,00 per person, service and taxes included - beverages not included**

Vegano: senza uova, latte e prodotti di origine animale   
Tutti i prodotti presenti in questo menù sono certificati biologici   
tranne quelli segnalati con l'asterisco \*

Per ricevere maggiori informazioni o prenotare un tavolo potete contattarci ai seguenti recapiti:

Tel.: +39 06 682831

E-mail: [restaurant@raphaelhotel.it](mailto:restaurant@raphaelhotel.it)

To receive more information or to book a table, contact us by email or phone call as follow:

Tel.: +39 06 682831

E-mail: [restaurant@raphaelhotel.it](mailto:restaurant@raphaelhotel.it)