

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

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