



Ristorante Mater Terrae

Alta Cucina Biologica e Naturale - Organic and Natural Haute Cuisine



Il Cenone di Capodanno - New Year's Eve

Lunedì, 31 Dicembre 2018 - Monday, December 31st 2018

Per Iniziare - Starting with

Flûte di Prosecco Biologico servito con composizione di Stuzzicherie
Flûte of Organic Sparkling Wine served with a composition of Appetizers



Seminami – “Sow me”

Stuzzicante composizione di Mandorla, Erbe e Terra Vegetale
Appetizing composition of Almond, Herbs and Vegetable Land



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



Appunti di Viaggio - Travel Notes

Fonduta leggera di Parmigiano, Cavolo Nero e Carciofi,
Aceto Balsamico 25 anni e due sue stimolanti imitazioni
*Light Parmesan fondue, Black Cabbage and Artichokes,
25 years aged Balsamic Vinegar and its two inspiring imitations*



Zuppa - Soup

Omaggio a Gualtiero Marchesi - Tribute to Gualtiero Marchesi

Crema di Broccoli con Verdure tornite, spuma di Tartufo pregiato di Norcia e Chips di Patata Viola
Broccoli Cream with turned Vegetables, Norcia's precious Truffle mousse and Purple Potato Chips



Primi Piatti - First Courses

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World

Risotto ai Porcini, Caviale di Prezzemolo e Mousse di Carota delicatamente affumicata

Porcini Risotto, Caviar of Prezzemolo and slightly smoked Carrot Mousse



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

Ravioli fatti in casa ripieni di Zucca, fonduta di San Pietro, Cavolo Romanesco e Castagne arrostiti

Homemade Ravioli filled with Pumpkin, St. Peter's Cheese fondue, roasted Roman Cabbage and Chestnuts



Piatto Principale - Main Course

Classicismo - Classicism

Carciofo in bellavista, ben condito e cotto con lentezza in crosta, freschi contrasti,
la nostra tradizionale marmellata di Porri e Zenzero, avvolgente purea di Patate

e Cavolfiore ricordando Joël Robuchon

Bellevue artichoke, well seasoned and slowly cooked in a crust, fresh contrasts,

homemade traditional Leeks and Ginger jam, Potatoes

and Cauliflower soft purée remembering Joël Robuchon



Pre-Dessert

La Casa del The - The Tea House

Terrina di Macha con Sorbetto al Lapsang Suchong e Salsa di Mango Siciliano

Macha terrine with Lapsang Suchong Sorbet and Sicilian Mango Sauce



Dolce - Dessert

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

Il Nostro Tiramisù scomposto

Our decomposed Tiramisu



Per Concludere - To Conclude

Tè, Tisana o Caffè Biologici con la nostra Piccola Pasticceria e Pane di Natale del Joia

Organic Tea, Infusion or Coffee served with our Small Patry and Joia's Christmas Bread



Festeggiando la Mezzanotte - Celebrating Midnight

Un calice di Champagne e Lenticchie Biologiche saranno serviti nella nostra Terrazza

A Glass of Champagne and Organic Lentils will be served on our Terrace



€ 300,00 a persona, servizio e tasse inclusi - bevande non incluse

€ 300,00 per person, service and taxes included - beverage not included

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 reserve a table, please contact us by email or phone call as follow:

Tel. : +39 06 682831 - E-mail: restaurant@raphaelhotel.it

Hotel Raphael - Relais & Châteaux

Largo Febo 2 - Piazza Navona

00186 Roma - Italia