

Ristorante Mater Terrae

Alta Cucina Biologica e Naturale

Organic and Natural Haute Cuisine



MaterTerrae

Il Cenone di Capodanno - The New Year's Eve

Martedì, 31 Dicembre 2019 - Tuesday, December 31st 2019

Per Iniziare - Starting with

Flûte di Prosecco biologico servito con composizione di stuzzicherie
Flûte of organic sparkling wine served with a composition of appetizers



La Focaccia col Formaggio "Manuelina"

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino
Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese



Seminami - "Sow me"

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



Antipasti - Starters

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



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

La Dolce Vita - The Sweet Life

Vellutata di Carote con Spuma leggera di Pastinaca e Spinaci,
Aceto di Champagne e Chips di Pane
Carrot soup with light Parsnip and Spinach Foam, Champagne Vinegar and Bread Chips



Primi Piatti - First Courses

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World

Avvolgente Risotto ai Carciofi e Funghi Porcini
Enchanting Artichokes Risotto and Porcini Mushrooms



I Tortellini - Tortellini

Tortellini al brodo di Tartufo ripieni di Verdure
Home-Made Tortellini Pasta in a truffle-scented broth filled with Vegetables



RELAIS &
CHATEAUX



RAPHAËL
HOTEL ROMA
HOTEL - GERMANY



BIO HOTELS

Ristorante Mater Terrae

Alta Cucina Biologica e Naturale

Organic and Natural Haute Cuisine



Piatto Principale - Main Course

Italia in Tavola - Italy at the Table

Parmigiana di Melanzane rivisitata, Scamorza affumicata e gustoso Coulis di Pomodoro delicatamente piccante
Revisited Eggplant Parmigiana, Smoked Scamorza Cheese and tasty lightly Spicy Tomato Coulis



Pre-Dessert

La Casa del The - The Tea House

Delicata Crema Catalana al Tè Verde

Delicate Green Tea Catalan Cream



Dessert

Bavarese

Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi

Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits



Per Concludere - To Conclude

Tè, Tisana o Caffè Biologici con la nostra Piccola Pasticceria

Organic Tea, Infusion or Coffee served with our Small Pastry



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



€ 250,00 a persona, servizio e tasse inclusi - bevande non incluse, acqua inclusa

€ 250,00 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@raphaellhotel.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@raphaellhotel.it

