



CHE "JOIA" A ROMA!

What a "Joia" in Rome!

ETTORE MOLITEO & PIETRO LEEMANN

Per rinnovare la collaborazione tra il ristorante **Joia** di Milano e il **Mater Terrae** di Roma, **giovedì 28 Febbraio** i rispettivi Chef **Pietro Leemann** ed **Ettore Moliteo** condivideranno la cucina del ristorante romano nella suggestiva cornice dell'Hotel Raphaël – Relais et Châteaux per un'esclusiva **cena a 4 mani**. Protagonisti dell'evento la **filosofia vegetariana** e il benessere fisico e interiore.

*In order to renew the existing partnership between restaurant **Joia** in Milan and restaurant **Mater Terrae** in Rome, on **Thursday, 28th February** Chef **Pietro Leemann***



*and Chef **Ettore Moliteo** are going to share the kitchen of the Roman restaurant, located in the wonderful Hotel Raphaël – Relais et Châteaux, for an exclusive four-hands dinner. But the real protagonist of the event is **vegetarianism** as well as physical and spiritual wellness.*

Scoprite il Menu

Discover the Menu



Menu

Flûte di Champagne servito con composizione di Amuse Bouche

Flûte of Champagne and Amuse Bouche Composition

Seminami

Stuzzicante composizione di Mandorla, Erbe e Terra Vegetale

Appetizing composition of Almond, Herbs and Vegetable aroma

Mangia la foglia – Eat the Leaf

Avvolgente paesaggio di gusti, con il nostro classico Pesto di Avocado, Chips di semi di Chia,

Shitake e Pastinaca arrostiti, ricca e variopinta Insalata invernale condita all'orientale

Enchanting and tasting landscape with our traditional Avocado Pesto, Chips made of Chia Seeds, Shitake and roasted Parsnip, rich and colorful winter Salad with Asian dressing.

Omaggio a Gualtiero Marchesi – Tribute to Gualtiero Marchesi

Vellutata di Carote con Spuma leggera di Pastinaca e Spinaci, Aceto balsamico tradizionale di

Modena e Chips di Cavolo Nero

Pumpkin pureed soup with light Parsnip and Spinach Mousse, traditional Balsamic Vinegar from Modena and black Cabbage Chips

L'ombelico del mondo – The Navel of the World

Risotto con Zucca e Funghi Biologici, Zest di limoni verdelli canditi, Burro di semi di girasole e

Tartufo, nota di Alloro e Ginepro

Pumpkin and Organic Mushrooms Risotto, candied green Lemon Zest, Sunflower seed Butter and Truffle, Bay Leaf and Juniper berries

Sogno di una notte di mezza estate – A Midsummer Night's Dream

Ravioli di Cicerchia, Olive e Capperi con panna di sedano di Verona delicatamente affumicata,

cavolini di Bruxelles arrostiti e Chutney di Rapa rossa

Cicerchia Ravioli with Olives and Capers, lightly smoked Verona Celery cream, roasted Brussels Sprouts and red Turnip Chutney

Classicismo – Classicism

La Nostra Crostata con Gemme invernali e Pesto alla Libanese, Salsa al Vino bianco ricca di Erbe e

Pepe a coda

Our Tart with winter Gems and Libanese-style Pesto, White Wine sauce rich in Herbs and Pepper

Maondo

Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango, Panna di Mandorle e Frutti Rossi

Chocolate Bavaois, Mango Ice-cream, Almond Cream and Red Fruits

€120,00/persona (vini **Berlucchi** inclusi)

€120,00 per person (**Berlucchi** Wine Pairing included)