

# Ristorante Mater Terrae

Alta Cucina Biologica e Naturale

Organic and Natural Haute Cuisine



## Il Cenone di Capodanno - The New Year's Eve

Venerdì, 31 Dicembre 2021 - Friday, December 31<sup>st</sup> 2021

### *Per Iniziare - Starting with* **Seminami - "Sow me"**

Flûte di Prosecco biologico servito con Stuzzicante composizione di Mandorla, Erbe e Terra Vegetale  
*Flûte of organic sparkling wine served with Appetizing composition of Almond, Herbs and Vegetable Land*



### *"Manuelina" guarda il Tartufo - "Manuelina" looks at the Truffle*

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Tartufo  
*Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese and Truffle*



### *Antipasti - Starters*

#### **Passeggiata nel Bosco - Walk in the Wood**

Terrina di Carote con Funghi Porcini, Germogli e Maionese senza Uova alla Barbabietola e allo Zafferano  
*Carrot Terrine with Porcini Mushrooms, Sprouts and Eggless Mayonnaise with Beetroot and Saffron*



#### **Roma Mon Amour**

Carciofo Mammola cotto lentamente, Finocchio arrosto, Primo Sale alla Mentuccia, Erbe e Germogli  
*"Mammola" variety Artichokes slowly cooked, Roasted Fennel, Primo Sale Cheese with Mint, Herbs and Sprouts*



### *Zuppa - Soup*

#### **Sinfonietta**

Vellutata di Topinambur, con Castagne, Ceci croccanti e Chips di Topinambur  
*Jerusalem Artichokes and Chestnuts soup, crunchy Chickpeas and Jerusalem Artichokes Chips*



### *Primi Piatti - First Courses*

#### **L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World**

Avvolgente Risotto alla Barbabietola, Salsa al Gorgonzola e Piccola Sfera di Riso Nero  
*Enchanting Beetroot Risotto with Gorgonzola Cheese Cream and Small Black Rice Sphere*



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

Ravioli fatti in casa ripieni di Zucca, Fonduta di Parmigiano, Nocciole e Pera in Dolce Forte  
*Home-made Ravioli filled with Pumpkin, Parmesan Fondue, Hazelnuts and Pear in "Dolce Forte"*



# Ristorante Mater Terrae

Alta Cucina Biologica e Naturale

Organic and Natural Haute Cuisine



## *Piatto Principale - Main Course*

### *La Dolce Vita*

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-Desserts*

Sorbetto di Limone e Mandarino Cinese

## *Desserts*

### *Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought*

Cannolo Siciliano farcito di Ricotta di Mandorle, Gelato al Mango e Salsa all'Arancia  
*Sicilian Style Cannoli, stuffed with Almond Ricotta, Mango Ice-Cream and Orange Sauce*



### *Quello che Mangerei ogni Giorno - What I would eat every day*

Tradizionali Profiterolles farcite di Crema Pasticcera, glassate al Cioccolato con gelato alla Vaniglia  
*Traditional Profiterolles filled with Custard, Chocolate glazed with Vanilla ice cream*



## *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*



**€ 400,00 a persona, servizio e tasse inclusi - bevande non incluse, acqua inclusa**  
**€ 400,00 per person, service and taxes included - beverage not included**

Per ricevere maggiori informazioni o prenotare un tavolo è possibile contattare i seguenti recapiti:

**Tel.:** +39 06 682831

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

