

BENVENUTI AL RISTORANTE MATER TERRAE

WELCOME TO MATER TERRAE RESTAURANT

Gentile Ospite,

In questa prestigiosa cornice, siamo felici di offrirLe un menù vegetariano e vegano, preparato con i migliori ingredienti italiani, rigorosamente stagionali, biologici, ove non espressamente specificato, e biodinamici. Inoltre, ove non diversamente specificato, i nostri piatti sono preparati esclusivamente senza uova e molte pietanze non contengono glutine.

Una proposta di cucina contemporanea ed ecologica, amica degli animali e della salute di chi la mangia.

Cucinata con gusto e con particolare attenzione all'utilizzo di grassi, mai in eccesso e di zuccheri, in piccola quantità, integrali o alternativi.

E' stata studiata per soddisfare i palati più attenti e per farLe trascorrere gustosi e spensierati momenti assieme a noi.

I nostri piatti sono stati ideati da **Pietro Leemann, fondatore del ristorante Joia di Milano**, e da **Ettore Moliteo, Chef di Cucina**, e vengono preparati ogni giorno con grande passione dalla nostra Brigata.

A completamento di questo grande progetto il nostro **Sommelier Gianmarco Boscolo Camiletto**

Buon Appetito!

L'Hotel Raphaël e la sua brigata

Dear Guest,

In this prestigious frame we are happy to offer a vegetarian and vegan menu, prepared with the best Italian products, strictly seasonal and mainly organic and biodynamic. Furthermore, if not differently specified, our dishes are prepared exclusively without eggs and many of them do not contain gluten.

A proposal of a contemporary and ecological cuisine, animal-friendly and healthy for our guests.

Cooked with taste and with a particular care in the use of fat, never exceeding, and with sugar, in small quantities, whole or alternative.

It has been studied to please the most refined palates and to have you spend tasty and lighthearted moments with us.

Our dishes have been conceived by **Pietro Leemann, founder of Joia Restaurant in Milan**, and **Chef Ettore Moliteo**, and are prepared everyday with great passion by our brigade.

By their side in this great project **Gianmarco Boscolo Camiletto, our Sommelier**.

Have a wonderful meal!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade



BIOGRAFIA CHEF PIETRO LEEMANN

Lo Chef Pietro Leemann nasce a Locarno, in Svizzera, nell'estate del 1961. Sin da piccolo coltiva (in tutti i sensi) l'amore per la terra e la natura, giocando e lavorando con i genitori nell'orto di famiglia. Un'esperienza altamente significativa che egli stesso considera come la sua prima formazione. Nel 1976, folgorato da una bavarese alla vaniglia del grande cuoco ticinese Angelo Conti Rossini, decide di diventare cuoco e si apre per lui un lungo periodo di studio alla corte di maestri come lo stesso Conti Rossini, Gualtiero Marchesi e Frédy Girardet, da cui acquisisce i principali fondamenti di cucina tradizionale italiana e francese, prima di partire per l'Oriente dove si avvicina a una spiritualità nuova. Tornato in Italia, nel 1989, con un gruppo di amici apre a Milano il proprio ristorante vegetariano gourmet a cui dà un nome fortemente evocativo: "Joia", primo ristorante vegetariano europeo a essere premiato con la prestigiosa stella Michelin nel 1996 e a oggi unico stellato "veg" in Italia. Dopo ventisei anni il Joia è dunque considerato la più importante realtà in Europa nel mondo della cucina verde, etica e sostenibile di cui lo Chef Leemann è indiscusso precursore.



Nel 2015 è stato Chef Ambassador di ExpoMilano.

Ha scritto otto libri di cultura alimentare e ricette, ultimo dei quali "Veg per scelta" (Giunti Editore) insieme all'amico giornalista Gabriele Eschenazi con cui ha fondato "The Vegetarian Chance", il primo festival internazionale di cultura e cucina vegetariana.

Lo Chef Leemann è impegnato in numerosi progetti con aziende ed enti (pubblici e privati) con l'obiettivo di divulgare la propria filosofia di vita e cucina.

BIOGRAPHY CHEF PIETRO LEEMANN

Chef Pietro Leemann was born in Locarno, Switzerland, in the summer of 1961. Since he was a child he cultivated (in every sense) his love for the land and nature, playing and working with his parents in the family garden. A highly significant experience that he considers as his first training. In 1976, struck by a Bavarian vanilla of the great chef from Ticino Angelo Conti Rossini, he decided to become a chef and started a long period of study with masters such as Conti Rossini, Gualtiero Marchesi and Frédy Girardet, from whom he acquired the main foundations of traditional Italian and French cuisine, before leaving for the East where it approaches a new spirituality. Back in Italy, in 1989, with a group of friends he opened his own gourmet vegetarian restaurant in Milan and gave it a strongly evocative name: "Joia", the first European vegetarian restaurant to be awarded with the prestigious Michelin star in 1996 and today unique star "Veg" in Italy. After twenty-six years the Joia is therefore considered the most important reality in Europe in the world of green, ethical and sustainable cuisine, of which Chef Leemann is the undisputed precursor.

In 2015 he was Chef Ambassador for ExpoMilano.

He has written eight books on food culture and recipes, the last is "Veg per scelta" (Giunti Editore) wrote with his journalist friend Gabriele Eschenazi with whom he founded "The Vegetarian Chance", the first international festival of vegetarian culture and cuisine.

Chef Leemann is involved in numerous projects with companies and bodies (public and private) with the aim of spreading his philosophy of life and cuisine.

Gentile Ospite,

siamo lieti di informarLa che a partire da gennaio 2018 è iniziata una collaborazione con lo storico Ristorante Manuelina della famiglia Carbone, da anni famoso per la sua eccellente Focaccia col Formaggio di Recco.

La Focaccia col Formaggio fu inventata dalla bisnonna **Manuelina** nella sua semplice osteria a Recco, situata tra Genova e Portofino nello splendido Golfo del Tigullio, alla fine dell'800, precisamente nel 1885. I suoi clienti erano carrettieri, commercianti, ma non solo, la fama della sua Focaccia col Formaggio attirava anche il mondo della Belle Époque che soggiornava nella splendida riviera.

E' una ricetta magica perché da semplici ingredienti quali farina, acqua, olio e formaggio dosati con sapienza, lavorati con maestria e cotti con tanto calore, si ottiene un vero prodigio di leggerezza e fragranza.

L'arte della bisnonna passa di generazione in generazione, e sempre di più si diffonde la fama della Focaccia col Formaggio. Ancora oggi la quarta generazione continua a preparare con passione e cura la specialità di famiglia.

Un ringraziamento speciale va al Dott. Cesare Carbone che ci ha permesso di scoprire i segreti della ricetta di famiglia, condividendo con noi e con i nostri gentili ospiti la vera storia e il sapore autentico della Focaccia di Recco.



Dear Guest,

*we are pleased to inform you that from January 2018 we have started a partnership with the historical "Manuelina" Restaurant of Carbone's family, for ages famous for its excellent Focaccia with Cheese from Recco. The Focaccia with Cheese was invented by the great-grandmother **Manuelina** in her simple Inn in Recco, located between Genova and Portofino in the magnificent Gulf of Tigullio, at the end of the nineteenth century, exactly in the 1885. Its customers were carters, traders, but not only, the fame of its Focaccia with Cheese attracted also people from Belle Époque who used to take vacation on the outstanding coast.*

It's a magical Recipe as from simple ingredients like flour, water, oil and cheese measured out wisely, worked with ability and cooked at high temperature, you obtain a real prodigy of lightness and fragrance.

The art of the great-grandmother has passed on from generation to generation, and the fame of its Focaccia with Cheese is spreading increasingly. Even now the fourth generation continues to prepare the family speciality with passion and care.

A special thanks goes to Dott. Cesare Carbone who helped us discovered the secrets of the family recipe, sharing with us and our kind customers the real history and the authentic taste of the Focaccia from Recco.

MENU' DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Il Piacere della Tradizione - *The Pleasure of Tradition*

Classico Amuse Bouche - *Classic Amuse Bouche*

Un Sasso Cade - *A Stone Falls*

La Dolce Vita - *The Sweet Life*

Classicismo - *Classicism*

La Parmigiana - *La Parmigiana*

Il Gelato - *Ice Cream*

Dolce a scelta dalla Nostra Carta - *Selection of Dessert à la Carte*

Té, Tisana o Caffè Biologici accompagnati da Piccola Pasticceria - *Tea, Infusion or Organic Coffee*

served with Small Assorted Pastries

€ 95,00 - Nel prezzo sono compresi un calice di Prosecco biologico e l'acqua

€ 95,00 - *The price includes a flute of organic Prosecco and a bottle of water*

Una Nuova Dimensione del Gusto - *A New Dimension of Taste*

Classico Amuse Bouche - *Classic Amuse Bouche*

Passeggiata nel Bosco - *Walk in the Wood*

Wild - *Wild*

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

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

Anima Mundi - *Anima Mundi*

Il Cielo del Bramante - *The Bramante's Sky*

Il Gelato - *Ice Cream*

Dolce a scelta dalla Nostra Carta - *Selection of Dessert à la Carte*

Té, Tisana o Caffè Biologici accompagnati da Piccola Pasticceria - *Tea, Infusion or Organic Coffee*

served with Small Assorted Pastries

€ 120,00 - Nel prezzo sono compresi un calice di Prosecco biologico e l'acqua

€ 120,00 - *The price includes a flute of organic Prosecco and a bottle of water*

€ 35,00 - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menù degustazione

€ 35,00 - *Three glasses of wine pairing with tasting menu*

€ 50,00 - Cinque bicchieri di vino in abbinamento ai menù degustazione

€ 50,00 - *Five glasses of wine pairing with tasting menu*



ANTIPASTI - STARTERS

La Focaccia col Formaggio "Manuelina"



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

(E) € 24,00

La Focaccia Pizzata "Manuelina" *



Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro, Capperi e Olive
Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese, with Tomato, Capers and Olives

(E) € 24,00

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

(V)(G)(E) € 24,00

Mediterraneo - Mediterranean

La nostra Mozzarella di Bufala con Gioco di Pomodori, Cipolla Confit e Olio Extra Vergine al Basilico
Our Buffalo Mozzarella with Game of Tomatoes, Onion Confit and Extra Virgin Basil Oil

(G)(E) € 24,00

Un Sasso Cade - A Stone Falls

Panzanella con Patè di Fagioli Cannellini al Wasabi e Salse Colorate
Panzanella with Cannellini Beans Patè with Wasabi and Colored Sauces

(V)(E) € 24,00

Wild - Wild

Il nostro Pesto di Avocado con Insalata di Carciofi, Zucchine e Cavolo Rosso
Our Avocado Pesto with Artichokes Salad, Zucchini and Red Cabbage

(V)(G)(E) € 24,00

Insalata Mistica - Mystic Salad

Insalata ricca con Lattuga, Radicchio, Carote, Avocado, Pomodori, Anacardi, Fragole e Melone
Salad with Lettuce, Radicchio, Carrots, Avocado, Tomatoes, Cashew, Strawberries and Melon

(V)(G)(R)(E) € 24,00

*disponibile con aggiunta di peperoncino

*available with additional chili

(V) : vegan

(G) : senza glutine/gluten free

(R) : crudista/raw

(E) : non contiene uova/eggless

Le proposte seguite dalla (G) sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso.

The meals followed by (G) are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten.



PRIMI - FIRST COURSES

Vacanze Romane - Roman Holidays

Gazpacho di Melone, Mousse leggera di Gorgonzola e Miele d'Arancio
Melon Gazpacho, Gorgonzola Cheese Mousse and Orange Honey

(G)(E) € 26,00

La Dolce Vita - The Sweet Life

Gazpacho di Pomodoro e Fragole con Gelato al Basilico e Semi tostati
Tomato and Strawberry Gazpacho with Basil Ice-Cream and toasted Seeds

(V)(G)(E) € 26,00

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World

Risotto ai Mirtilli, contrasto di Carote affumicate, Riso Venere e Ratatouille di Verdure
Risotto with Blueberries, contrast of smoked Carrots, Venere Rice and Vegetable Ratatouille

(V)(G)(E) € 26,00

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

Ravioli fatti in casa ripieni di Gorgonzola, su Crema di Zucca di Hokkaido, Zucchine, Funghi e Carote
Home-made Ravioli filled with Gorgonzola Cheese, on Hokkaido Pumpkin Cream, Zucchini, Mushrooms and Carrots

€ 26,00

Il Pesto - Il Pesto

Fusilloni Monograno Felicetti con il nostro Pesto di Basilico e Pomodori Datterini Confit
"Monograno Felicetti" Fusilloni with our Basil Pesto sauce and Datterini Tomatoes

(E) € 26,00

Classicismo - Classicism

Tagliolini fatti in casa alla Carbonara Vegetariana
Home-Made Tagliolini pasta with Vegetarian Carbonara sauce

€ 26,00

Gusto - Taste

Spaghetti alla Chitarra leggermente Piccanti con Salsa di Pomodorini Freschi e Basilico
(come i nostri Cuochi amano mangiarli)
Slightly Spicy Guitar Spaghetti with Fresh Baby Tomatoes Sauce and Basil
(as our Chefs love to eat them)

€ 26,00



PIATTI PRINCIPALI – MAIN COURSES

La Nostra Focaccia Gourmet - *Our Gourmet Focaccia*

Sfoglia leggera all'Olio d'Oliva, ripiena di Stracchino con Carciofi e Grana Padano
Lightly Puff Pastry with Olive Oil, stuffed with Stracchino and Artichokes and Grana Padano Cheese

(E) € 28,00

La Parmigiana - *La Parmigiana*

Parmigiana Tradizionale di Melanzane con la nostra Pommarola di Datterini, Scamorza Affumicata e Basilico
Traditional Aubergine Parmigiana with our Datterino Tomatoes "Pommarola", Smoked Scamorza Cheese and Basil

(G)(E) € 28,00

Il Cielo del Bramante - *The Bramante's Sky*

Millefoglie di Pomodoro con Stracciatella di Bufala, Maionese e Crackers all'Olio di Oliva
Millefeuille of Tomato with Stracciatella di Bufala, Mayonnaise and Crackers with Olive Oil

(E) € 28,00

Verdura - *Vegetable*

Fritto Leggero di Verdure di Stagione con Fiori di Zucca Ripieni di Mozzarella, Carciofi e Patate
Light Fried Seasonal Vegetables with Pumpkin Flowers Filled with Mozzarella Cheese, Artichokes and Potatoes

(E) € 28,00

Anima Mundi - *Anima Mundi*

Tortino di Piselli e Spinaci con tenere Insalatine, salsa al Sesamo e Citronette alla Fragola
Peas and Spinach Pie with young Salads, Sesame sauce and Strawberry Citronette

(V)(G)(E) € 28,00

I Formaggi - *The Cheese*

La nostra Selezione di Formaggi Locali e Biologici, anche a Caglio Vegetale,
con Chutney di Mele e Miele di Castagno
*Our Selection of Local and Organic Cheeses, also with Vegetarian Rennet,
with Apple Chutney and Chestnut Honey*

(G)(E) € 22,00

Gentile Ospite,

È nostra cura essere attenti ad allergie e intolleranze. Le chiediamo pertanto di metterci al corrente delle Sue esigenze alimentari per poterle soddisfare.

I nostri piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Regolamento UE 1169/2011, quali:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento ai punti 2, 4 e 14 si segnala che non sono inseriti nel nostro menù

Dear Guest,

We really care about allergies or food intolerances. Please kindly communicate your special needs to allow us to satisfy them.

The meals served contain or may contain one or several allergens belonging to the 14 typologies of allergens indicated in Ann. II of Regulation UE 1169/2011, as follows:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - a) wheat based glucose syrups including dextrose;
 - b) wheat based maltodextrins;
 - c) glucose syrups based on barley;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:
 - a. fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - b. fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat;
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b) lactitol.
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

Please note that the allergens belonging to the typology number 2, 4 and 14 are not contained in our meals.

