

Ristorante Mater Terrae

Alta Cucina Biologica e Naturale

Organic and Natural Haute Cuisine



La Vigilia di Natale - Christmas Eve

Venerdì, 24 Dicembre 2021 - Friday, December 24th 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



Antipasti - Starters

"Manuelina" guarda la Parmigiana e i Funghi Porcini - "Manuelina" looks at the Parmigiana and Porcini Mushrooms

Focaccia Croccante all'Olio d'Oliiva, ripiena di Stracchino, Melanzane,
Funghi Porcini, Pomodoro e Parmigiano
*Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino cheese, Eggplants,
Porcini Mushrooms, Tomato and Parmigiano Cheese*



Genius Loci

Fiore di Zucca con sfoglie di Spinaci, Parmigiano e Patata Croccante
Fiore di Zucca with Spinach, Parmesan and Crispy Potato



Zuppa - Soup

Sinfonietta - Sinfonietta

Armoniosa Crema di Carote, con Caprino Vegetale e Mandorle Tostate
Harmonious Carrot Cream, with Vegetable Cheese and Toasted Almonds



Primo Piatto - First Course

Rinascimento Italiano - Italian Renaissance

Sottile sfoglia di Semola di Grano Duro farcita con Carciofi e Pecorino, Tartare di Carciofo Cotto al
Barbecue, Spuma di Pecorino Romano e croccanti Chips di Carciofi
*Thin pastry, made of Durum Wheat Semolina, stuffed with Artichokes and Pecorino cheese, Barbecue Artichoke
Tartare, Pecorino Romano cheese foam and crunchy Artichokes chips*



Ristorante Mater Terrae

Alta Cucina Biologica e Naturale

Organic and Natural Haute Cuisine



MaterTerrae

Piatto Principale - Main Course

Anima Mundi

Variazione di Carciofi, alla Giudia, in Scapece, Crudi e Stufati con Aceto Balsamico
Variation of Artichokes, Giudia style, in Scapece, Raw and Stewed with Balsamic Vinegar



Pre-Dessert

Crème Brûlée allo Zafferano
Saffron Crème Brûlée



Dessert

Tiramisu

Tiramisù Classico, ma non troppo, con Gelato di Latte e Soffice Mousse al Cioccolato
Classic Tiramisù, but not too much, with Milk Ice-Cream and Soft Chocolate Mousse



Per Concludere -  Conclude

Tè, Tisana o Caffè Biologici con la nostra Piccola Pasticceria
Organic Tea, Infusion or Coffee served with our Small Pastry



€ 200,00 a persona, servizio e tasse inclusi - bevande non incluse, acqua inclusa
€ 200,00 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

Bio Hotel Raphael - Relais & Châteaux
Largo Febo 2 - Piazza Navona
00186 Roma – Italia

