

Ristorante Mater Terrae • Mater Terrae Restaurant

Carta dei Dessert e Vini Dolci • *Dessert and Sweet Wines Menu*

Gentile Ospite,

è con grande piacere ed entusiasmo che vi proponiamo una selezione di dolci che variano dai classici della nostra tradizione italiana a nuove golose sperimentazioni del nostro Chef Ettore Moliteo.

La maggior parte dei nostri dolci viene preparata esclusivamente con prodotti naturali e alcuni non contengono glutine.

In abbinamento a questi dolci il nostro personale vi proporrà dei vini che ne esalteranno il gusto e lasceranno piacere nei vostri palati.

Alcuni dei nostri vini sono prettamente certificati biologici e biodinamici, nel rispetto della naturalità della materia prima.

Dear Guest,

It is with great pleasure and enthusiasm that we propose you a selection of dessert which varies from the classic of our Italian tradition to new tasty innovations of our Chef Ettore Moliteo.

Most of our dessert are prepared only with organic products and some of them do not contain gluten.

Our Staff will propose you different wines pairing with our dessert that will intensify its flavor and give pleasure to your taste.

Some of our wines are organic and biodynamic, respecting the naturalness of raw materials.



Dolci • Desserts

Beignets - Beignets

Beignets Golosi con Crema Chantilly, Crema Fondente al Cioccolato
e Gelato alla Stracciatella 16,00

*Tasty Cream Puffs with Chantilly Cream, Dark Chocolate Cream
and Stracciatella Ice-cream*

Sacher

Sacher crudista con Gelato ai Cachi e Fave di Cacao (V)(G)(R)(E) 16,00
Raw Sacher with Khaki Ice-Cream and Cocoa Beans

Bavarese

Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi (V)(G)(R)(E) 16,00
Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits

Tiramisù - Tiramisù

Tiramisù agli Amaretti con Caffè, Cacao e Scaglie di Cioccolato (G) 16,00
Amaretti Tiramisù with Coffee, Cocoa Powder and Chocolate Flakes

La Tarte Tatin - The Tarte Tatin

Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Nocciola 16,00
Apple Tarte Tatin with Raisins and Hazelnut Ice Cream

Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought

Cannolo Siciliano con Ricotta di Mandorle, Gelato al Lampone (V)(E) 16,00
e Salsa all'Arancia
*Sicilian Style Cannoli with Almond Ricotta Cheese, Raspberry Ice-Cream
and Orange Sauce*

I Formaggi - The Cheese

La nostra Selezione di Formaggi Locali e Biologici, anche a Caglio Vegetale, (G)(E) 22,00
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*

I prezzi sono espressi in euro. Prices are expressed in euro



Gelati • Ice-Cream

Selezione di Gelati fatti in Casa alla Vaniglia, Cioccolato,
Tiramisù, Stracciatella** (G) 14,00
*Selection of Vanilla, Chocolate, Tiramisù, Stracciatella Home-made Ice-Creams***

Selezione di Sorbetti fatti in casa alla Fragola, Lampone,
Limone e Mango** (V)(G)(E) 14,00
*Selection of Strawberry, Raspberries, Lemon and Mango
Home-made Sorbets***

* Vi invitiamo a rivolgerVi al personale di sala per conoscere i gusti disponibili

* *Please ask our staff to know all the different flavors available*

* Con aggiunta di Maraschino e Amarene - € 5,00

* *With Maraschino and Black Cherries - € 5,00*

(G) : senza glutine/ gluten free

(V) : vegano /*vegan*

(R) : crudo/ *raw*

(E) : non contiene uova/*does not contain eggs*

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in euro*



Vini da Dessert • *Dessert Wines*

	Bicchieri By the Glass	Bottiglia Bottle
 Moscato della Torre (Moscato di Noto) - Marabino 2017 (biologico - <i>organic</i>)	12,00	55,00
 Il Cristino (Aleatico) - Tenuta La Piana Isola di Capraia 2017 (biologico - <i>organic</i>)	11,00	45,00
Vin Santo Laurentino IGT (Trebiano, Malvasia) - Castello di Bossi 2006	15,00	70,00
Vecchio Samperi Ventennale (Inzolia) - De Bartoli NM	12,00	56,00
Bukkuram Passito di Pantelleria (Zibibbo) - De Bartoli NM		72,00
 Buca delle Canne (Semillon passito) - La Stoppa NM (biologico - <i>organic</i>)		80,00

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in euro*



Caffetteria • Coffees

Caffè Espresso Classico • <i>Classic espresso coffee</i>	6,00	
Espresso d'orzo • <i>Barley espresso</i>	6,00	
Espresso decaffeinato • <i>Decaffeinated espresso</i>	6,00	
Espresso Monoarabica Brazil <i>Aroma intenso con note di Cioccolato • Intense flavor with notes of Chocolate</i>	6,00	
Espresso Monoarabica Ethiopia <i>Aroma delicato con note floreali di Gelsomino • Delicate flavor with floreal Jasmine notes</i>	6,00	
Caffè Americano • <i>American coffee</i>	8,00	
Caffè Shakerato • <i>Shaked Coffee</i>	8,00	
Cappuccino	8,00	
Ginseng	8,00	
Cioccolata Calda • <i>Hot Chocolate</i>	8,00	
Selezione di Té, Infusi e Tisane Ayurvediche <i>Selection of Teas, Herbal Teas and Ayurvedic Infusion</i>	8,00	

I prezzi sono espressi in euro. *Prices are expressed in euro*



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) lattiolio.

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 numbers 2, 4 and 14 are not contained in our meals.

