



Carta dei Dessert e vini Dolci

Dessert and Sweet wines

Gentile Ospiti,

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.

La maggior parte dei nostri dolci viene preparata esclusivamente con prodotti naturali.

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 Guests,

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.

Most of our dessert are prepared only with organic products.

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.





Desserts

Alaska

€ 24,00

Golose crêpes dolci con una salsa a base di burro e zucchero caramellato, succo d'arancia e Grand Marnier servite con gelato alla vaniglia

Sweet crêpes with a caramelised butter and sugar sauce, orange juice and Grand Marnier served with vanilla ice cream

Tiramisù

€ 22,00

Tiramisù tradizionale con un tocco di cioccolato fondente

Traditional tiramisu with a touch of dark chocolate



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



La Tarte Tatin

€ 22,00

Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia
Apple Tatin Tarte with Raisins and Vanilla Cream

Monte Bianco

€ 24,00

Un picco gourmet, ispirato dal Monte Bianco, in una nostra versione di crema di marroni e meringa con un tocco di barbabietola.
A gourmet peak, inspired by Mont Blanc, in our version of chestnut cream and meringue with a touch of beetroot.

Desserts Plant Based

Il Pensiero di Ettore

€ 22,00

Cannolo Siciliano farcito con ricotta di mandorle, sorbetto di lamponi e contrasto di arancia
Sicilian cannolo stuffed with almond ricotta, raspberry sorbet and orange contrast
Vegano – Vegan

Macondo

€ 22,00

Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi
Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits
Vegano – Vegan



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



Gelati – *Ice Creams*

Gelato naturale fatto in casa – *Natural ice cream homemade* € 18,00

serviti con copertura di cioccolato e panna:

Malaga, Pistacchio Salato, Vaniglia, Cioccolato e Stracciatella

served with chocolate topping and whipped cream:

Malaga (Custard, raisins, Marsala liqueur) Salted Pistachio,

Vanilla, Chocolate and Stracciatella

Sorbetti - *Sorbets* ✓

I nostri sorbetti fatti in casa mantecati con freschi ingredienti Biologici € 18,00

Our homemade Sorbets creamed with fresh organic ingredients

a scelta tra:

Lampone, Mango, Fragola

a choice between:

Raspberry, Mango, Strawberry

✓ *Vegano – Vegan*



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013

Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



Crêpes

Crêpes e selezione di tè - Crêpes with a selection of teas

€ 25,00

A scelta tra: crêpes con crema di nocciole, crêpes con crema di pistacchio, crêpes al caramello, crêpes con marmellata di pesche o albicocca

Choice between: crêpes with hazelnut cream, crêpes with pistachio cream, caramel crêpes, crêpes with peach or apricot jam

Tutte le nostre crêpes sono servite con panna al mascarpone –

All our crêpes are served with mascarpone cream







Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013

Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



Vini da dessert - *Dessert wines*



	By the Glass	Bottle
 Vino Passito Dogale Le Carline	€10,00	€35,00
 Vecchio Samperi (Perpetuo) - De Bartoli (biologico – <i>organic</i>)	€20,00	€110,00
 Passito di Noto (Moscato bianco) – Azienda Agricola Planeta	€12,00	€55,00
 Bukkuram Passito di Pantelleria (Zibibbo) - De Bartoli (biologico – <i>organic</i>)	€18,00	€95,00
 Buca delle Canne (Semillon passito) - La Stoppa (biologico – <i>organic</i>)	€20,00	€110,00
 Le Petit Guiraud Sauternes (Sémillon, Sauvignon) Château Guiraud	€18,00	€100,00
 Mosto d'uva Guerzoni - Acetaia Guerzoni		€25,00



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



Caffetteria / Coffees

Caffè Espresso Classico • Classic espresso coffee	€ 7,00
Espresso decaffeinato • <i>Decaffeinated espresso</i>	€ 7,00
Caffè Americano • <i>American coffee</i>	€ 9,00
Cappuccino	€ 9,00
Espresso d'orzo • <i>Barley espresso</i>	€ 7,00
Caffè Shakerato • <i>Shaked Coffee</i>	€ 10,00
 Cioccolata Calda • <i>Hot Chocolate</i>	€ 10,00
 Selezione di Tè e Infusi biologici e Tisane Ayurvediche <i>Selection of organic Teas, Herbal Teas and Ayurvedic Infusions</i>	€ 10,00



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



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.



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



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



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



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.**



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013
Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



7. *Milk and products thereof (including lactose), except:*

- a) *when 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.

