



## 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.*



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013

*Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013*



## Desserts

<b>Crème brûlée alla vaniglia, zafferano e frutti di bosco</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Vanilla, saffron and berry crème brûlée</i>	
<b>Liquirizia, menta, oro e cioccolato</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Liquorice, mint, gold and chocolate</i>	
<b>Ricotta e visciole</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Ricotta and sour cherries</i>	





## **Tiramisù**

**€ 22,00**

*Traditional tiramisù*

## **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*



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***

**€ 22,00**

**serviti con copertura di Cioccolato e Panna:**

*Served with Chocolate topping and whipped Cream:*

Malaga, Pistacchio Salato, Vaniglia, Cioccolato e Stracciatella

*Malaga, Salted Pistachio, Vanilla, Chocolate and Stracciatella*

## Sorbetti - *Sorbets*

**I Nostri Sorbetti fatti in casa mantecati con freschi ingredienti Biologici**

**€ 22,00**

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



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 Infusions 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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> 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.*

