



Mater Terrae

**Cucina Biologica - Gourmet, Naturale
e Vegetariana**

**Organic - Gourmet, Natural and
Vegetarian Cuisine**

**Festa delle Donne
Women's Day**

Roma, 8 Marzo 2017



Per Iniziare – To start with

*

Flûte di “Asolo” Prosecco Extra Brut Biologico servito con Amuse - Bouches a base di Hummus di Ceci
Flûte of “Asolo” Organic Prosecco served with Chickpeas Hummus Amuse-Bouches

(V)(G)

Antipasto – Starter

*

Vellutata di Zucca e Nocciole servita con Chips di Cavolo Nero
Pumpkin and Hazelnut Pureed Soup served with Black Cabbage Chips

(V)(G)

Primo Piatto – First Course

*

Risotto con Barbabietola e Mousse di Broccolo Affumicato
Beetroot Risotto with Smoked Broccoli Mousse

(V)(G)

Piatto Principale – Main Course

*

Seitan Brasato con Vino Rosso, Puré di Patate alla Senape, Tortino di Lenticchie Rosse
e Cime di Rapa Saltate

*Red Wine Braised Seitan, Mustard flavoured Mashed Potatoes,
Red Lentils Tart and Sautéed Turnip Greens*

(V)

Pre- Dessert

*

Sorbetto Macrobiotico Ma.Pi. (Mario Pianesi) alla Pera e Vaniglia
Pear and Vanilla Macrobiotic Ma.Pi. (Mario Pianesi) Sorbet

(V)(G)

Dolce – Dessert

*

Tradizionale Torta Mimosa
Traditional Mimosa Cake

Per Concludere – To Conclude

*

Té, Tisana o Caffè Biologici accompagnati da Piccola Pasticceria
Tea, Infusion or Coffee served with Home – made Biscuits

€70.00 Servizio e tasse inclusi – Bevande non incluse
€70.00 Service and taxes included – Beverages not included

*Alle donne in questo giorno speciale sarà riservato uno sconto del 20%
We will be happy to extend a special 20% discount to all the ladies*