



## I nostri Menu Degustazione - *Our Tasting Menus*



### **Natura e Vita - *Nature and Life***

€ 180,00

**La nostra Amuse Bouche**

*Our Classic Amuse Bouche*

**Passeggiata nel Bosco – *Walk in the Woods*** ✓

**Fratello Sole - *Brother Sun***

**Pensieri dal Paese del Sol Levante - *Thoughts from the Land of the Rising Sun*** ✓

**Rinascimento Italiano - *Italian Reinassance***

**La Zucca Magica – *The Magic Pumpkin***

**Il Pensiero di Ettore – *Ettore's thought*** ✓

**Il Piacere del Cioccolato – *The Pleasure of Chocolate***

**Té, Tisana Biologici o Caffè Illy\* accompagnati da Piccola Pasticceria**  
*Organic Tea, Infusion or Illy Coffee\* served with Small Assorted Pastries*

**Nel prezzo del Menu Degustazione è compresa l'acqua minerale**  
*The Tasting Menu price includes mineral water*

### **Per completare la Sua esperienza / *To complete your experience***

- € 20,00 – Vino bianco o vino rosso o spumante al calice  
- *Spumante or white wine or red wine by the glass*
- € 60,00 - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione  
- *Three glasses of wine pairing with tasting menu*
- € 90,00 - Cinque bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione  
- *Five glasses of wine pairing with tasting menu*
- € 130,00 - Sette bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione  
- *Seven glasses of wine pairing with tasting menu*

\*Non biologico/*No organic*

✓ Vegano - *Vegan*



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



## I nostri Menu Degustazione - *Our Tasting Menus*



### **Serendipity**

€ 150,00

**La nostra Amuse Bouche**

*Our Classic Amuse Bouche*

**Omaggio a Bibliothé - Tribute to Bibliothé** ✓

**Fratello Sole - Brother Sun**

**L'ombelico del Mondo – The Navel of the World** ✓

**Alle origini del gusto - At the origins of taste** ✓

**Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought** ✓

**Macondo** ✓

**Té, Tisana Biologici o Caffè Illy\* accompagnati da Piccola Pasticceria**  
*Organic Tea, Infusion or Illy Coffee\* served with Small Assorted Pastries*

**Nel prezzo del Menu Degustazione è compresa l'acqua minerale**

*The Tasting Menu price includes mineral water*

**Per completare la Sua esperienza / To complete your experience**

- € 20,00 – Vino bianco o vino rosso o spumante al calice  
- *Spumante or white wine or red wine by the glass*
- € 60,00 - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione  
- *Three glasses of wine pairing with tasting menu*
- € 90,00 - Cinque bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione  
- *Five glasses of wine pairing with tasting menu*
- € 130,00 - Sette bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione  
- *Seven glasses of wine pairing with tasting menu*

\*Non biologico/No organic



✓ Vegano – Vegan

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



## Le Focacce

**La Focaccia al Tartufo “Manuelina”- Truffle Focaccia “Manuelina”** € 36,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino, scaglie di Tartufo e Panna Acida  
*Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese, Truffle Flakes and Sour Cream*

**La Focaccia alla Parmigiana e Funghi Porcini “Manuelina” -  
Eggplant Parmigiana and Porcini Mushrooms Focaccia** € 36,00

Focaccia Croccante all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino, Melanzane,  
Funghi Porcini, Pomodoro e Parmigiano  
*Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino cheese, Eggplants, Porcini  
Mushrooms, Tomato and Parmigiano Cheese*

**La Focaccia col Formaggio “Manuelina”** € 28,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino  
*Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese*  
*Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version*

**La Focaccia Pizzata “Manuelina”** € 28,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro, Capperi, Olive,  
Prezzemolo e Peperoncino.  
*Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese, Tomato, Capers, Olives,  
Parsley and Hot Pepper.*  
*Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version*





## Antipasti - Starters

### Fratello Sole – Brother Sun

€ 28,00

Delicata crema di zucca butternut con spuma di gorgonzola, contrasto di aceto balsamico e olio profumato alla menta

*Delicate butternut pumpkin cream with gorgonzola foam, contrast of balsamic vinegar and mint scented oil*

### Omaggio a Bibliothè - Tribute to Bibliothè

€ 28,00

Dadolata di verdure alla russa e insalata variopinta, completate da buoni carciofi, pomodori confit e una foglia di shiso in tempura, citronette ai lamponi

*Diced Russian-style vegetables and colorful salad, complemented by good artichokes, confit tomatoes and a tempura shiso leaf, raspberry citronette*

*Vegano / Vegan*

### Passeggiata nel bosco – Walk in the Woods

€ 28,00

Terrina di giovani carote, verdure, funghi shiitake e timo, le nostre maionese vegetali, germogli e olio di sesamo tostato e sale al limone.

*Terrine of young carrots, vegetables, shiitake mushrooms and thyme, our vegetable mayonnaise, sprouts and toasted sesame oil and lemon salt.*

*Vegano / Vegan*

### Pensiero dal Paese del Sol Levante - Thought from the Land of the Rising Sun

€ 28,00

Melanzana alla giapponese, pomodoro costoluto, quark di mandorle all'erba cipollina e salsa di peperoni

*Aubergine cooked in Japanese style with teriyaki sauce, ribbed tomato, almond quark with chives and pepper sauce*

*Vegano – Vegan*





## Primi Piatti – First Courses

### **L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World**

**€ 42,00**

Risotto con funghi porcini e zafferano biodinamico di Calabria, mantecatura di cavolfiori e riso soffiato selvaggio

*Risotto with porcini mushrooms and Calabrian biodynamic saffron, creaming of cauliflower and wild puffed rice*

*Vegano – Vegan*

### **Rinascimento Italiano - Italian Reinassance**

**€ 40,00**

Tortello di carciofi, con emulsione di pecorino, tartufo, tartare di carciofo cotto al barbeque, chips di patate viola e aneto

*Artichoke tortello , with pecorino emulsion, truffle, purple potato chips and dill*

### **Spaghetti Tricolore – Tricolor Spaghetti**

**€ 36,00**

Spaghetti monograno Felicetti tuffato nel pomodoro con dolce salsa all'Aglio, delicata crema di basilico e richiamo alla scarpetta

*Monograno Felicetti spaghetti, dipped in tomato sauce with garlic sauce, delicate basil cream and a remembrance of a bread-dipping*

*Vegano – Vegan*

### **Il Bosco in Autunno – The Wood in the Autumn**

**€ 40,00**

Gustose Tagliatelle artigianali con funghi Porcini, prezzemolo e Grana Padano

*Tasty handmade Tagliatelle with porcini mushrooms, parsley and Grana Padano*





## Piatti Principali – Main Courses

### **La Zucca Magica – The Magic Pumpkin** € 38,00

Pasticcio di zucca con bufala, terra di amaretti, crema di pecorino e salvia  
*Pumpkin pastry with bufala mozzarella, crumble of Amaretti, pecorino and sage cream*

### **La dolce vita- The Sweet Life** € 38,00

Parmigiana di melanzane classica ma non troppo, con scamorza affumicata e foglie di basilico  
*Eggplant parmigiana “classic but not too much”, with smoked scamorza cheese and basil leaves*

### **Il Cielo del Bramante – Bramante’s Sky** € 38,00

Rosti di patate all’italiana con stracciatella di bufala, zucca marinata e riduzione di aceto balsamico  
*Italian-style potato rosti with bufala stracciatella cheese, marinated pumpkin and reduction of balsamic vinegar*

### **Le origini del gusto - The origins of Taste** € 38,00

Caponata alla siciliana, seitan impanato e arrostito, pesto di sedano verde, germogli e salsa di datterini gialli delicatamente piccante  
*Sicilian caponata, breaded and roasted seitan, green celery pesto, sprouts and delicately spicy yellow datterini tomato sauce*  
**Vegano – Vegan**





## Informazione sugli allergeni

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) latticolo.
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

Dear Guest,



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



## Information about the allergens

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







Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



PARTNER UFFICIALI 2022

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



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