



I nostri Menu Degustazione - *Our Tasting Menus*



Natura e Vita - *Nature and Life*

€ 150,00

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*

Maggese – *Fallow* ✓

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

€ 130,00

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

€ 36,00

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

€ 36,00

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, purple potato chips and dill

Spaghetto Tricolore – Tricolor Spaghetti

€ 32,00

Spaghetto 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

Classicismo – Classicism

€ 36,00

Tagliolino alla chitarra alla carbonara, con verdure delicatamente arrostate, tofu affumicato e parmigiano

Carbonara in my own way: tagliolino alla chitarra, carbonara sauce with delicately roasted vegetables, smoked tofu and parmesan





Piatti Principali – Main Courses

- Maggese** € 36.00
- Hummus di ceci con salsa magrebina, le buone verdure dell'estate alla piastra, funghi shitake e cialde di pomodoro
Chickpea hummus with Maghrebi sauce, grilled summer vegetables, shitake mushrooms and tomato waffles
Vegano – Vegan
- Alle origini del gusto** € 36.00
- 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
- La dolce vita** € 36.00
- 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** € 36.00
- Rosti di patate all'italiana con stracciatella di bufala, zucca marinata e maionese vegetale
Italian-style potato rosti with bufala stracciatella cheese, marinated pumpkin and vegetable mayonnaise





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) 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





Information about the allergens

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 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