



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



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

€ 135,00

**La nostra Amuse Bouche con un calice di Franciacorta**  
*Our Classic Amuse Bouche with a glass of Franciacorta*

**Omaggio a Bibliothè – *Tribute to Bibliothè*** ✓

**Sentimenti dal Paese del Sol Levante - *Feelings from the Land of the Rising Sun*** ✓

**Sapori di Francia – *Flavours of France***

**Il Paradiso di Dante – *Dante's Paradise***

**Vegetus**

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

**Alaska**

**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/*Not organic*

✓ Vegetale /*Plant Based*





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



### **Serendipity**

€ 115,00

**La nostra Amuse Bouche con un calice di Franciacorta**

*Our Classic Amuse Bouche with a glass of Franciacorta*

**L'insostenibile leggerezza dell'essere - *The unbearable lightness of being*** ✓

**Sapori di Francia – *Flavours of France***

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

**La dolce vita- *The Sweet Life***

**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/Not organic

✓ Vegetale /Plant Based



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



## Menù Del Buon Ricordo

€ 95,00



Scegliendo il menu del Buon Ricordo riceverete in **omaggio** l'esclusivo piatto in ceramica artistica Solimene di Vietri dedicato al Ristorante Mater Terrae  
Choosing the Buon Ricordo menu you will receive as a **gift** the exclusive Solimene artistic Vietri ceramic plate dedicated to the Mater Terrae Restaurant

**La nostra Amuse Bouche accompagnata da un calice di Franciacorta**  
*Our Classic Amuse Bouche with a glass of Franciacorta*

**L'insostenibile leggerezza dell'essere - The unbearable lightness of being** 

**Rinascimento Italiano - Italian Renaissance**

**La dolce vita - The Sweet Life**

**Alaska**

**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/Not organic

 Vegetale /Plant Based



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



## Le Focacce

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

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino

*Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese*

*Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version*

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

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro, Capperi, Olive, Pezzemolo e Peperoncino

*Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese, Tomato, Capers, Olives, Parsley and Hot Pepper*

*Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version*

**La Focaccia alla Parmigiana, Funghi e Tartufo “Manuelina” -  
Eggplant Parmigiana, Mushrooms and Truffle Focaccia** € 38,00

Focaccia Croccante all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino, Melanzane, Funghi, Tartufo e Pomodoro e Parmigiano

*Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino cheese, Eggplants, Mushrooms, Truffle and Tomato and Parmigiano Cheese*

*Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version*





## Antipasti - Starters

### Sapori di Francia – Flavours of France € 28,00

Delicata zuppa di cipolla con crostini di pane integrale con semi, cremoso formaggio Emmenthal e sfera di cipolla caramellata

*Delicate onion soup with croutons of wholemeal bread with seeds, creamy Emmenthal cheese and caramelized onion sphere*

### Omaggio a Bibliothè – Tribute to Bibliothè € 28,00

Insalata russa di mela e sedano rapa con maionese vegana e senape, verdure di stagione, avocado, paté di fagioli borlotti, misto di insalata fresca e foglia di shiso fritta

*Russian salad of apple and celeriac with vegan mayonnaise and mustard, seasonal vegetables, avocado, pinto bean pâté, mixed fresh salad and fried shiso leaf*

*Plant Based*

### L'insostenibile leggerezza dell'essere - The unbearable lightness of being € 28,00

Carciofo alla Giudua con zucchine in scapece, fragole marinate alla menta fresca con cotoletta di sedano rapa, salsa agrodolce e maionese vegana alle mandorle

*Artichoke alla Giudua with zucchini in scapece, marinated strawberries with fresh mint with celeriac cutlet and sweet and sour sauce and vegan almond mayonnaise*

*Plant Based*

### Sentimenti dal Paese del Sol Levante - Feelings 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*

*Plant Based*

 Vegetale /Plant Based





## Primi Piatti – First Courses

### **L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World** € 32,00

Risotto con barbabietola, ricca mantecatura, tortino di riso venere con melanzane, delicata mousse di carote e vortice di gorgonzola

*Risotto with beetroot, rich creaming, venere rice cake, delicate carrot mousse and swirl of gorgonzola*

*Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version*

### **Rinascimento Italiano - Italian Renaissance** € 32,00

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

*Artichoke tortello with pecorino emulsion, truffle flakes, barbeque-cooked artichoke tartare, purple potato chips*

### **Ricordo d'Infanzia - Childhood memory** € 32,00

Lasagna con ragù vegetale, pesto di basilico, delicata crema besciamella, mozzarella di bufala e parmigiano

*Lasagna with vegetable ragout, basil pesto, delicate béchamel cream, bufala mozzarella and parmesan*

### **Il Paradiso di Dante – Dante's Paradise** € 38,00

Spaghetti alla Chitarra fatti in casa con spuma di parmigiano e burro al tartufo, tartufo grattugiato fresco e funghi porcini, servito con una cialda di parmigiano

*Homemade Spaghetti alla chitarra with parmesan mousse and truffle butter, freshly grated truffle and porcini mushrooms, served with a parmesan wafer*





## Piatti Principali – Main Courses

### La dolce vita- The Sweet Life

€ 34,00

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

€ 34,00

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*

### La Zucca magica – The Magic Pumpkin

€ 36,00

Pasticcio di zucca con bufala, terra di amaretti, crema di pecorino e parmigiano con salvia

*Pumpkin pastry with bufala mozzarella, crumble of Amaretti, pecorino and parmesan with sage cream*

### Vegetus

€ 38,00

Cuore di carciofo farcito con il nostro formaggio di anacardi, arricchito di erbe e verdure, ricca purea di broccoli e patate tartufate

*Artichoke heart stuffed with our cashew cheese, enriched with herbs and vegetables, rich broccoli puree and truffled potatoes*

*Plant Based*

 Vegetale /Plant Based





## Desserts


<b>Alaska</b> Golose crêpes dolci con una salsa a base di burro e zucchero caramellato, succo d'arancia e Grand Marnier servite con gelato alla vaniglia <i>Sweet crêpes with a caramelised butter and sugar sauce, orange juice and Grand Marnier served with vanilla ice cream</i>	<b>€ 22,00</b>
<b>Zabaione</b> Classica crema di zabaione servita al bicchiere alternata con gelato al cioccolato, crema pasticcera, panna e mousse al mascarpone e crumble accompagnata da una calda ganache al cioccolato <i>Classic eggnog cream served by the glass alternating with chocolate ice cream, custard, cream and mascarpone mousse and crumble accompanied by a warm chocolate ganache</i>	<b>€ 18,00</b>
<b>Tiramisù</b> Interpretazione a modo nostro del tiramisù <i>Our own interpretation of tiramisù</i>	<b>€ 22,00</b>
<b>La Tarte Tatin</b> Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia <i>Apple Tarte Tatin with Sultanas and Vanilla Ice Cream</i>	<b>€ 22,00</b>
<b>Profiteroles</b> Tradizionali Profiteroles farcite di Crema Chantilly, glassate al Cioccolato, con Gelato alla Vaniglia <i>Traditional Profiteroles filled with Chantilly Cream, glazed with Chocolate, with Vanilla Ice Cream</i>	<b>€ 22,00</b>







## Desserts Plant Based


**Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought**  € 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*  
*Plant Based*

**Macondo**  € 22,00  
Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi  
*Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits*  
*Plant Based*

## Gelati e Sorbetti - Ice Cream and Sorbet

**I nostri Sorbetti e Gelati fatti in Casa mantecati con freschi ingredienti Biologici** € 18,00  
**Our homemade Sorbets and Ice-Creams, creamed with fresh organic ingredients**

a scelta tre gusti tra:  
*a choice of three flavors from:*

Lampone, Mango, Fragola, Limone e Pistacchio Salato   
*Raspberry, Mango, Strawberry, Lemon and Salted Pistachio*  
*Plant Based*

Vaniglia, Cioccolato  
*Vanilla and Chocolate*

 Vegetale /Plant Based





## 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





## 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 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*