



Piatti della Tradizione

Traditional Dishes

Antipasti – Starters

Alla Scoperta dello Spirito del Paese del Sol Levante

€ 40,00

Ratatouille profumata al timo, melanzana alla giapponese, contrasto di basilico e Balsamico, quark di anacardi.

Thyme-scented ratatouille, Japanese aubergine, basil and balsamic contrast, cashew quark.

Pizza

Mangia, prega, ama

€ 34,00

Saporita pizza romana con cremosa salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana, melanzane, parmigiano e un tocco di profumato basilico

Tasty Roman pizza with creamy tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania, aubergines, parmesan cheese and a touch of fragrant basil

Primi Piatti – First Courses

Classicismo

€ 36,00

Tagliolino alla chitarra fatto in casa alla carbonara su crema di carote, con verdure delicatamente arrostate, tofu affumicato e cascata di parmigiano

Home-made Tagliolino alla chitarra alla carbonara on creamed carrots, with delicately roasted vegetables, smoked tofu and a Parmesan cascade

 Vegano /Vegan





Le Focacce

La Focaccia col Formaggio “Manuelina”

€ 30,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino

Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

La Focaccia Pizzata “Manuelina”

€ 30,00

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

La Focaccia alla Parmigiana di Melanzane “Manuelina”

€ 36,00

Focaccia Croccante all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino, Melanzane, Scamorza, Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Parmigiano

Crispy Focaccia with Olive Oil, filled with Stracchino Cheese, with Eggplant,

Scamorza, Buffalo Mozzarella, Tomato and Parmesan

La Manuelina può essere preparata su richiesta con farina integrale

La Manuelina may be made from whole wheat flour upon request





Antipasti - Starters

Sinfonietta

€ 30,00

Vellutata di topinambur su nuvola di spuma di carote, zucca e castagne arrostate, accompagnata da sinfonia di chips di topinambur

Sunchoke artichoke soup on a bed of carrot foam, roasted pumpkin and chestnuts, accompanied by a symphony of sunchoke artichoke chips

Sogno di una Notte di Mezza Estate

€ 30,00

Carpaccio di zucca cotta al forno e peperoni grigliati con hummus di ceci, formaggio vegetale con anacardi, pesto di basilico e gastrique di lamponi, pinoli tostati e uvetta

Carpaccio of pumpkin cooked in the oven with grilled peppers and chickpea hummus, vegetable cheese with cashew nuts, basil pesto and gastrique of raspberries, toasted pine nuts and raisin

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

Joia Mon Amour

€ 32,00

Mozzarella di bufala con carpaccio di pomodoro, cipolle caramellate, crema di peperoni e pomodoro confit con assaggio di tradizionale pesto di basilico

Buffalo mozzarella with tomato carpaccio, caramelized onions, pepper cream and confit tomato with tasting of traditional basil pesto

Passeggiata nel Bosco

€ 32,00

Terrina di giovani carote, peperoni, verdure, funghi shii-take, porro e sedano, insalata di frutti e germogli con citronette al lampone

Terrine of young carrots, peppers, greens, shii-take mushrooms, leek and celery, fruit salad and sprouts of raspberry citronette

 Vegano / Vegan





Primi Piatti – First Courses

L'Ombelico del Mondo

€ 42,00

Risotto con funghi porcini e tartufo con formaggio di anacardi e zafferano biodinamico di Calabria, mantecatura di cavolfiori e burro con parmigiano e riso soffiato selvaggio

Porcini mushrooms and truffle risotto with cashew nuts cheese and biodynamic saffron from Calabria, creaming of cauliflower and butter with parmesan and puffed wild rice

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

Il Paradiso di Dante

€ 42,00

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

La Tavolozza di Kandinsky

€ 40,00

Gnocchi colorati con spinaci, barbabietole, zafferano, noci tostate e salvia, accompagnati da pomodori confit, su fonduta di gorgonzola e salsa di pomodori datterini rossi

Coloured gnocchi with spinach, beetroot, saffron, toasted walnuts and sage, accompanied by tomato confit, on a gorgonzola fondue and red cherry tomato sauce.

Ricordi di un viaggio a Portofino

€ 40,00

Pansotti ripieni di bietole, ricotta e noce moscata con salsa di noci e maggiorana

Pansotti filled with chard, ricotta and nutmeg served with walnut sauce and marjoram

Italia in Tavola

€ 38,00

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

Spaghetti Monograno Felicetti dipped in tomato with sweet garlic sauce, delicate cream of basil and appeal to "scarpetta"

 Vegano / Vegan





Piatti Principali – Main Courses

Mediterraneo



€ 42,00

Peperone al forno ripieno di caponata di melanzane, panelle di ceci fritte, salsa di pomodori datterini rossi e spuma di mandorle

Baked pepper stuffed with aubergine caponata, fried chickpea fritters, red cherry tomato sauce and almond mousse

Carpe Diem

€ 40,00

Cecina croccante con carciofi cotti alla romana, zucchine e pomodori confit, salsa di pomodori datterini, contrasto di yogurt naturale e funghi shiitake decorato con formaggio di anacardi e menta

Crispy Cecina with Roman-style cooked artichokes, courgettes and confit tomatoes, datterini tomato sauce, a gastrique of plain yogurt and shiitake mushrooms decorated with cashew cheese and mint

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

Roma Mon Amour



€ 42,00

Carciofo alla romana con purè di patate e scaloppine di seitan, limone e marsala, carciofi alla scapece e mousse di broccoli

Roman style artichoke with mashed potatoes and seitan escalope, lemon and marsala, artichoke scapece and broccoli mousse

La Dolce Vita

€ 42,00

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

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version



Vegano /Vegan





Desserts

Alaska

€ 24,00

Golosa crêpe dolce con una salsa a base di burro e zucchero caramellato, succo d'arancia e Grand Marnier servite con gelato alla vaniglia

Gourmet crêpe with a butter and caramelized sugar sauce, orange juice and Grand Marnier liqueur served with vanilla ice cream

La Tarte Tatin

€ 22,00

Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia

Apple Tatin Tarte with raisins and vanilla cream

Tiramisù

€ 22,00

Tiramisù tradizionale con cioccolato fondente e un tocco di liquore Borghetti

Traditional tiramisu with dark chocolate and a touch of Borghetti liquor

Profiteroles

€ 22,00

Tradizionali Profiteroles farcite di crema Chantilly, glassate al cioccolato, con gelato alla vaniglia

Traditional Profiteroles filled with Chantilly cream, glazed with chocolate, with vanilla ice cream





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*
- Macondo**  € 22,00
Bavarese al cioccolato, gelato al mango e frutti rossi
Bavarian chocolate cake, mango ice cream and red fruits

Gelati e Sorbetti - Ice Creams e Sorbets

- Gelato naturale fatto in casa – Natural ice cream homemade** € 18,00
serviti con copertura di cioccolato e panna:
served with chocolate topping and whipped cream:

Malaga, Pistacchio Salato, Vaniglia, Cioccolato e Stracciatella
*Malaga (custard, raisins, Marsala liqueur), salted pistachio, vanilla, chocolate and
stracciatella*
- I nostri sorbetti fatti in casa mantecati con freschi ingredienti Biologici**  € 18,00
Our homemade sorbets creamed with fresh organic ingredients
a scelta tra:
Lampone, Mango, Fragola

*a choice between:
Raspberry, Mango, Strawberry*

 Vegano /Vegan





I nostri Menu Degustazione - *Our Tasting Menus*



Natura e Vita - *Nature and Life*

€ 160,00

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

Sinfonietta 

Joia mon Amour

La Tavolozza di Kandinsky

Ricordi di un viaggio a Portofino

La Dolce Vita

Alaska

La Tarte Tatin

Tè e Infusi Biologici o Caffè Illy* accompagnati da Piccola Pasticceria
Organic Tea and 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

E' Preferibile Che Il Menu Sia Scelto Dall'insieme Dei Commensali
It's preferable that the tasting menu be requested by all guests

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

€ 60,00 - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Three glasses of wine pairing with tasting menu*

€ 75,00 - Quattro bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Four glasses of wine pairing with tasting menu*

*Non biologico/*Not 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

€ 140,00

La nostra Amuse Bouche con un calice di Franciacorta

Our Classic Amuse Bouche with a glass of Franciacorta

Sinfonietta ✓

Passeggiata nel Bosco ✓

Il Paradiso di Dante

Carpe Diem ✓

Macondo ✓

Tiramisù

Tè e Infusi Biologici o Caffè Illy* accompagnati da Piccola Pasticceria

Organic Tea and 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

E' Preferibile Che Il Menu Sia Scelto Dall'insieme Dei Commensali

It's preferable that the tasting menu be requested by all guests

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

€ 60,00 - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione

- *Three glasses of wine pairing with tasting menu*

€ 75,00 - Quattro bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione

- *Four glasses of wine pairing with tasting menu*

*Non biologico/*Not organic*



Vegano /*Vegan*



Ristorante Mater Terrae, orgogliosamente biologico e vegetariano dal 2013

Mater Terrae Restaurant, proudly organic and vegetarian since 2013



Menù Del Buon Ricordo

€ 120,00



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

Sinfonietta

Vellutata di topinambur su nuvola di spuma di carote, zucca e castagne arrostiti, accompagnata da sinfonia di chips di topinambur

Sunchoke artichoke soup on a bed of carrot foam, roasted pumpkin and chestnuts, accompanied by a symphony of sunchoke artichoke chips

Rinascimento Italiano

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

La Dolce Vita

Parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana

Profiteroles

Tradizionali Profiteroles farcite di crema Chantilly, glassate al cioccolato, con gelato, con gelato alla vaniglia
Traditional Profiteroles filled with Chantilly cream, glazed with chocolate, with vanilla ice cream

Té e Infusi Biologici o Caffè Illy* accompagnati da Piccola Pasticceria

Organic Tea and 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

E' Preferibile Che Il Menu Sia Scelto Dall'insieme Dei Commensali

It's preferable that the tasting menu be requested by all guests

Per completare la Sua esperienza / To complete your experience

€ 60,00 - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Three glasses of wine pairing with tasting menu*

€ 75,00 - Quattro bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Four glasses of wine pairing with tasting menu*



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



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 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

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.





PARTENAIRES OFFICIELS 2025



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