

Mater Terrae Restaurant
Organic Haute Cuisine

Menu di San Valentino
Roma, 14 Febbraio 2026

Flûte di prosecco biologico con amuse bouche

Antipasto
Porto del Sole

Vellutata di pastinaca con leggera spuma di carota, aceto balsamico tradizionale di Modena e chips di cavolo nero

Passeggiata nel Bosco

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

Primo Piatto
Ritorno a Mantova

Tortello di zucca fatto a mano, ripieno di zucca, servito su una fonduta di Parmigiano Reggiano, guarnito con chips di carciofi alla scapece

Piatto Principale

La Dolce Vita

Parmigiana di melanzane classica ma non troppo, con scamorza affumicata e foglie di basilico

Pre Dessert
Fragole biologiche ricoperte di cioccolato

Dessert
Tiramisù

Tiramisù tradizionale con cioccolato fondente e un tocco di liquore Borghetti

Il costo del menu è di 180 euro a persona
Bevande escluse, acqua e caffè inclusi

