



Le Focacce

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

**La Focaccia alla Parmigiana di Melanzane “Manuelina” -
Eggplant Parmigiana Focaccia** € 34,00

Focaccia Croccante all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino con 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*





Antipasti - Starters

Fratello Sole – Brother Sun

€ 26,00

Crema di giovani carote cotte lentamente, spuma di pecorino e erba cipollina
Cream of slowly cooked young carrots, pecorino foam and chives

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

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

€ 28,00

Carciofo alla Giudia con zucchine in scapece, fragole marinate alla menta fresca
con cotoletta di sedano rapa, salsa agrodolce e maionese vegana alle mandorle
*Artichoke alla Giudia with zucchinis in scapece, marinated strawberries with fresh
mint with celeriac cutlet and sweet and sour sauce and vegan almond mayonnaise*

Vegano – Vegan

Nel bosco una radura, tre grandi abeti si fanno compagnia –

€ 28,00

In the woods a clearing, three large fir trees keep each other company

Cuore di verza farcito di broccoli e funghi porcini, “beurre blanc”
profumato al finocchietto

*Savoy cabbage heart stuffed with broccoli and porcini mushrooms, “beurre blanc”
fennel scented*

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

€ 28,00

Melanzana alla giapponese, pomodoro costoluto, insalata di frutti e germogli con
citronette al lampone e quark di mandorle all'erba cipollina

*Aubergine cooked in Japanese style with teriyaki sauce, ribbed tomato,
fruit salad and sprouts with raspberry citronette and almond quark with chives*

Vegano – Vegan

 Vegano /Vegan





Primi Piatti – First Courses

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World € 38,00

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

Risotto with porcini mushrooms and truffle with cashew cheese and biodynamic saffron from Calabria, creaming of cauliflower and butter with parmesan and wild puffed rice

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

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

Ricordi di un viaggio a Portofino – Memories of a trip to Portofino € 36,00

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

Pansotti stuffed with chard, ricotta and nutmeg with walnut sauce

Italia in Tavola – Italy at the table € 32,00

Spaghetto tricolore Monograno Felicetti Matt, con sugo di pomodoro cotto lentamente e a lungo, pesto di basilico

Tricolor spaghetti Monograno Felicetti Matt, with cooked tomato sauce slowly and for a long time, basil pesto

Vegano – Vegan

 Vegano / Vegan





Piatti Principali – Main Courses

Ai piedi di una Quercia – At the Foot of an Oak Tree € 42,00

Cappelle fragranti di porcini, purè di patate, cicoria saltata, Sottobosco di funghi shiitake con mirtilli freschi, salsa di funghi porcini e scaglie di tartufo

Fragrant porcini caps, mashed potatoes, sautéed chicory, shiitake mushrooms undergrowth with fresh blueberries, porcini mushroom sauce and truffle flakes

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

Carpe Diem € 36,00

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

Crispy cecina with Roman-style cooked artichokes, courgettes and confit tomatoes, datterini tomato sauce, contrast of natural yogurt and shiitake mushrooms

Vegano – Vegan

Joia Mon Amour € 36,00

Mozzarella di bufala con carpaccio di pomodoro, cipolle caramellate, panna di peperoni, basilico e pomodoro confit

Buffalo mozzarella with tomato carpaccio, caramelized onions, pepper cream, basil and confit tomato

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

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

 *Vegano / Vegan*







Desserts

| | |
|---|----------------|
| Alaska | € 22,00 |
| 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> | |
| Tiramisù ai frutti rossi - Red fruit tiramisu | € 18,00 |
| Tiramisù con gustosi savoiardi fatti da noi, gocce di cioccolato fondente e sfiziosa salsa ai frutti rossi con un tocco di vaniglia <i>Tiramisu with tasty ladyfingers made by us, dark chocolate chips and delicious red fruit sauce with a touch of vanilla</i> | |
| Il Piacere del Cioccolato - The Pleasure of Chocolate | € 18,00 |
| Morbido Sformatino al Cioccolato dal Cuore Caldo Fondente, con Frutti di Bosco e Crema Inglese <i>Soft chocolate flan with a warm dark heart, with wild berries and custard</i> | |
| Profiteroles | € 18,00 |
| Tradizionali Profiteroles farcite di Crema Chantilly, glassate al Cioccolato, servite con Gelato alla Vaniglia <i>Traditional Profiteroles filled with Chantilly Cream, glazed with Chocolate, served with Vanilla Ice Cream</i> | |
| La Tarte Tatin | € 18,00 |
| Tarte Tatin di Miele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia <i>Apple Tatin Tarte with Raisins and Vanilla Cream</i> | |





Desserts Plant Based

- Il Pensiero di Ettore - Ettore's Thought**  € 18,00
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*
Vegano - Vegan
- Macondo**  € 18,00
Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi
Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits
Vegano - Vegan

Gelati - Ice Creams

- Gelato naturale fatto in casa - Natural ice cream homemade** € 14,00
serviti con copertura di cioccolato e panna:
served with chocolate topping and whipped cream:
- Pistacchio Salato, Vaniglia, Cioccolato e Stracciatella
Salted Pistachio, Vanilla, Chocolate and Stracciatella





I nostri Menu Degustazione - *Our Tasting Menus*



Natura e Vita - *Nature and Life*

€ 140,00

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

Fratello Sole – *Brother Sun*

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

Il Paradiso di Dante – *Dante's Paradise*

Ricordi di un viaggio a Portofino – *Memories of a trip to Portofino*

La dolce vita- *The Sweet Life*

Alaska

La Tarte Tatin

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

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

€ 120,00

La nostra Amuse Bouche con un calice di Franciacorta

Our Classic Amuse Bouche with a glass of Franciacorta

Fratello Sole – Brother Sun

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

Ricordi di un viaggio a Portofino – *Memories of a trip to Portofino*

Carpe Diem ✓

Macondo ✓

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

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





Menù Del Buon Ricordo

€ 100,00



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

Fratello Sole – Brother Sun :

Crema di giovani carote cotte lentamente, spuma di pecorino e erba cipollina
Cream of slowly cooked young carrots, pecorino foam and chives

Rinascimento Italiano - Italian Renaissance :

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 - The Sweet Life :

Parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana

Il Piacere del Cioccolato - The pleasure of chocolate :

Morbido Sformatino al Cioccolato dal Cuore Caldo Fondente, con Frutti di Bosco e Crema Inglese
Soft chocolate flan with a warm dark heart, with wild berries and custard

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

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





Informazione sugli allergeni

- *Four glasses of wine pairing with tasting menu*

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

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





Piatto Speciale del Mese: Novembre 2023

Special Dish of the Month: November 2023

Scrigno d'Autunno – Autumn Treasure Chest

€ 38,00

Insalata di funghi Ovoli Reali crudi, patate croccanti, scaglie di Parmigiano con citronette al prezzemolo e salsa di lampone ed aceto balsamico

Salad of raw Ovoli Reali mushrooms, crunchy potatoes, flakes of Parmesan with parsley and raspberry sauce and balsamic vinegar

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

La disponibilità del piatto dipende dalla reperibilità delle materie prime.

The availability of the dish depends on the availability of the raw materials.

