



## 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.*

*Vegano / Vegan*

### 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 arrostiti, 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*





## 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

### Vacanze Romane

€ 30,00

Gazpacho di pomodoro datterini con fragole e sorbetto di basilico con anacardi

*Tomato and strawberry gazpacho with basil sorbet and cashews*

### 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*

### 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*

### I Tortellini

€ 38,00

Tortellini ripieni di ragù vegetale su crema di grana padano e crumble di amaretto

*Tortellini stuffed with vegetable ragout on cream of grana padano cheese and amaretto crumble*

### 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"*





## Piatti Principali – Main Courses

### Omaggio a Hokusai

€ 42,00

Asparagi verdi grigliati, con Fonduta di Parmigiano e contrasto di datterini  
*Grilled green asparagus, with Parmesan Fondue and dates contrast*

### 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*





## 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*

### Il Piacere del Cioccolato

€ 22,00

Morbido sformatino dal cuore caldo fondente, accompagnato da crema inglese e frutti di bosco

*Soft flan with warm dark chocolate melting heart, served with custard and berries*





## 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*



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*



### **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*

**Vacanze Romane** 

**Joia mon Amour**

**Tortellini**

**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*

**Vacanze Romane** ✓

**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*

#### Vacanze Romane



Gazpacho di pomodoro datterini con fragole e sorbetto di basilico con anacardi

*Tomato and strawberry gazpacho with basil sorbet with cashews*

#### 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*

#### Il Piacere del Cioccolato

Morbido sformatino dal cuore caldo fondente, accompagnato da crema inglese e frutti di bosco

*Soft flan with warm dark chocolate melting heart, served with custard and berries*

### 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 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

012

3,

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.





PARTENAIRES OFFICIELS 2025



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