



I nostri Menu Degustazione - *Our Tasting Menus*



Natura e Vita - *Nature and Life*

€ 180,00

La nostra Amuse Bouche con un calice di Franciacorta

Our Classic Amuse Bouche with a glass of Franciacorta

Fratello Sole

Gazpacho di melone con spuma di gorgonzola e semi di papavero

Melon Gazpacho with Gorgonzola foam and poppy seeds

Abbraccio della Terra

Bietola, patate, olive e finocchietto

Swiss chard, potatoes, olives and fennel

Una Finestra sul Mediterraneo

Tagliolini di semola alla "Nerano", zucchine, basilico e provolone del Monaco

"Nerano"- style semolina tagliolini with zucchini, basil and provolone del Monaco

Luci sulla Città Eterna

Risotto cacio e pepe

Risotto with cheese and pepper

Il Giardino Gianicolo

Carciofo alla romana, fagiolini, asparagi, pesto alle erbe, patate viola e foglie di Shiso fritte

Roman-style artichoke, green beans, asparagus, herb pesto, purple potato and fried Shiso leaves

Modernità di Parigi

Crème brûlée alla vaniglia, zafferano e frutti di bosco

Vanilla, saffron and berry crème brûlée

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*



Mater Terrae

€ 160,00

La nostra Amuse Bouche con un calice di Franciacorta

Our Classic Amuse Bouche with a glass of Franciacorta

Passeggiata nel Bosco

Terrina di carote, peperoni, funghi Shii-take, porro e sedano, insalata di frutti e germogli con salsa al lampone

Terrine of young carrots, peppers, Shii-take mushrooms, leek and celery, fruit salad and sprouts of raspberry sauce

Joia Mon Amour

Mozzarella di bufala, cipolle caramellate, crema di peperoni, pomodoro confit e pesto di basilico

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

Il Profumo che viene dal Sud

Pasta mischiata, patate, limone e camomilla

Mixed pasta, potatoes, lemon, and chamomile

La Dolce Vita

Parmigiana di melanzane

Aubergine parmigiana

L'Ultima Costellazione

Liquirizia, menta, oro e cioccolato

Liquorice, mint, gold and chocolate

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

€ 140,00



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

Abbraccio della Terra

Bietola, patate, olive e finocchietto
Swiss chard, potatoes, olives and fennel

Rinascimento italiano

Tortello di carciofi, pecorino e patate viola
Artichoke tortello, pecorino and purple potatoes

Carpe Diem

Cecina croccante, ortaggi e anacardi
Crispy Cecina, seasonal vegetables and cashews

Tiramisù

Traditional *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



Le Focacce

La Focaccia col Formaggio “Manuelina”

€ 30,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino

Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese

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*

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, Eggplant, Scamorza,
Buffalo Mozzarella, Tomato and Parmesan*

La Manuelina può essere preparata su richiesta in versione vegana

La Manuelina may be made in a vegan version upon request



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



Antipasti - *Starters*

Passeggiata nel Bosco

€ 32,00

Terrina di carote, peperoni, funghi Shii-take, porro e sedano, insalata di frutti e germogli con salsa al lampone

Terrine of young carrots, peppers, Shii-take mushrooms, leek and celery, fruit salad and sprouts of raspberry sauce

Fratello Sole

€ 28,00

Gazpacho di melone con spuma di gorgonzola e semi di papavero

Melon Gazpacho with Gorgonzola foam and poppy seeds

Abbraccio della Terra

€ 28,00

Bietola, patate, olive e finocchietto

Swiss chard, potatoes, olives and fennel

Joia Mon Amour

€ 32,00

Mozzarella di bufala, cipolle caramellate, crema di peperoni, pomodoro confit e pesto di basilico

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

 **Vegano /Vegan**



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



Primi Piatti - *First Courses*

Italia in Tavola

€ 32,00

Spaghetti al pomodoro, crema d'aglio e basilico
Spaghetti with tomato sauce, garlic cream and basil

Il Profumo che viene dal Sud

€ 38,00

Pasta mischiata, patate, limone e camomilla
Mixed pasta, potatoes, lemon, and chamomile

Una Finestra sul Mediterraneo

€ 38,00

Tagliolini di semola alla “Nerano”, zucchine, basilico e provolone del Monaco
“Nerano”- style semolina tagliolini with zucchini, basil and provolone del Monaco

Ricordi di un viaggio a Portofino

€ 38,00

Pansotti ricotta e bietola, noci e maggiorana
Pansotti stuffed with ricotta and Swisschard, walnuts and marjoram

Luci sulla Città Eterna

€ 38,00

Risotto cacio e pepe
Risotto with cheese and pepper

 *Vegano /Vegan*



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



Secondi piatti - *Main Courses*

Il Giardino Gianicolo

€ 38,00

Carciofo alla romana, fagiolini, asparagi, pesto alle erbe, patate viola e foglie di Shiso fritte

Roman-style artichoke, green beans, asparagus, herb pesto, purple potato and fried Shiso leaves

La Dolce Vita

€ 38,00

Parmigiana di melanzane
Aubergine parmigiana

Respiro del Sottobosco

€ 40,00

Funghi, purè di patate, piselli e tartufo estivo
Mushrooms, potato purée, peas and summer truffle

Carpe Diem

€ 38,00

Cecina croccante, ortaggi e anacardi
Crispy Cecina, seasonal vegetables and cashews

 **Vegano /Vegan**



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



Dessert

Modernità di Parigi

€ 22,00

Crème brûlée alla vaniglia, zafferano e frutti di bosco
Vanilla, saffron and berry crème brûlée

L'Ultima Costellazione

€ 22,00

Liquirizia, menta, oro e cioccolato
Liquorice, mint, gold and chocolate

L'Insostenibile Dolcezza dell'Essere

€ 22,00

Cioccolato, zabaione, panna e crumble al cacao
Chocolate, zabaglione, cream and cocoa crumble

Tiramisù

€ 22,00

Tiramisù tradizionale
Traditional *tiramisù*

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

 Vegano / *Vegan*



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



Gelati e Sorbetti - *Ice Creams and Sorbets*

Gelato Naturale fatto in casa - *Natural Ice Cream Homemade*

€ 22,00

serviti con copertura di Cioccolato e Panna su richiesta:

Served with Chocolate topping and whipped Cream upon request:

Malaga, Pistacchio Salato, Vaniglia, Cioccolato

Malaga, Salted Pistachio, Vanilla, Chocolate

I Nostri Sorbetti fatti in casa mantecati con freschi ingredienti Biologici

€ 22,00

Our homemade Sorbets creamed with fresh organic ingredients

Lampone, Mango, Fragola

Raspberry, Mango, Strawberry

 **Vegano /Vegan**



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



Informazioni 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.



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



Informations 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.



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



OFFICIAL PARTNERS 2026



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