



I nostri Menu Degustazione - *Our Tasting Menus*



Natura e Vita - *Nature and Life*

€ 135,00

La nostra Amuse Bouche con un calice di Franciacorta

Our Classic Amuse Bouche with a glass of Franciacorta

Omaggio a Bibliothè – *Tribute to Bibliothè* ✓

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

Sapori di Francia – *Flavours of France*

Il Paradiso di Dante – *Dante's Paradise*

Vegetus

Il Pensiero di Ettore - *Ettore's thought* ✓

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

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

- € 20,00** – Vino bianco o vino rosso o spumante al calice
- *Spumante or white wine or red wine by the glass*
- € 60,00** - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Three glasses of wine pairing with tasting menu*
- € 90,00** - Cinque bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Five glasses of wine pairing with tasting menu*
- € 130,00** - Sette bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Seven glasses of wine pairing with tasting menu*

*Non biologico/*Not organic*

✓ Vegetale /*Plant Based*





I nostri Menu Degustazione - *Our Tasting Menus*



Serendipity

€ 115,00

La nostra Amuse Bouche con un calice di Franciacorta

Our Classic Amuse Bouche with a glass of Franciacorta

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

Sapori di Francia – *Flavours of France*

L'ombelico del Mondo – *The Navel of the World*

La dolce vita- *The Sweet Life*

Il Pensiero di Ettore - *Ettore's Thought* ✓

Macondo ✓

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

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

- € 20,00** – Vino bianco o vino rosso o spumante al calice
- *Spumante or white wine or red wine by the glass*
- € 60,00** - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Three glasses of wine pairing with tasting menu*
- € 90,00** - Cinque bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Five glasses of wine pairing with tasting menu*
- € 130,00** - Sette bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Seven glasses of wine pairing with tasting menu*

*Non biologico/*Not organic*

✓ Vegetale /*Plant Based*



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



Menù Del Buon Ricordo

€ 95,00



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

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

Rinascimento Italiano– Italian Renaissance

La dolce vita- The Sweet Life

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

Per completare la Sua esperienza / To complete your experience

- € 20,00** – Vino bianco o vino rosso o spumante al calice
- *Spumante or white wine or red wine by the glass*
- € 60,00** - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Three glasses of wine pairing with tasting menu*
- € 90,00** - Cinque bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Five glasses of wine pairing with tasting menu*
- € 130,00** - Sette bicchieri di vino in abbinamento ai menu degustazione
- *Seven glasses of wine pairing with tasting menu*

*Non biologico/Not organic

 Vegetale /Plant Based





Le Focacce

La Focaccia col Formaggio “Manuelina”

€ 28,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino

Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese

Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based 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 Vegetale / Available in Plant Based version

La Focaccia alla Parmigiana, Funghi e Tartufo “Manuelina” -

Eggplant Parmigiana, Mushrooms and Truffle Focaccia

€ 38,00

Focaccia Croccante all'Olio d'Oliva, ripiena di Stracchino, Melanzane, Funghi, Tartufo e Pomodoro e Parmigiano

Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino cheese, Eggplants, Mushrooms, Truffle and Tomato and Parmigiano Cheese

Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version





Antipasti - Starters

Sapori di Francia – Flavours of France

€ 28,00

Delicata zuppa di cipolla con crostini di pane integrale con semi, cremoso formaggio Emmenthal e sfera di cipolla caramellata

Delicate onion soup with croutons of wholemeal bread with seeds, creamy Emmenthal cheese and caramelized onion sphere

Omaggio a Bibliothè – Tribute to Bibliothè

€ 28,00

Insalata russa di mela e sedano rapa con maionese vegana e senape, verdure di stagione, avocado, paté di fagioli borlotti, misto di insalata fresca e foglia di shiso frita

Russian salad of apple and celeriac with vegan mayonnaise and mustard, seasonal vegetables, avocado, pinto bean pâté, mixed fresh salad and fried shiso leaf

Plant Based

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 zucchini in scapece, marinated strawberries with fresh mint with celeriac cutlet and sweet and sour sauce and vegan almond mayonnaise

Plant Based

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

€ 28,00

Melanzana alla giapponese, pomodoro costoluto, quark di mandorle all'erba cipollina e salsa di peperoni

Aubergine cooked in Japanese style with teriyaki sauce, ribbed tomato, almond quark with chives and pepper sauce

Plant Based

 Vegetale / Plant Based





Primi Piatti – First Courses

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World

€ 32,00

Risotto con barbabietola, ricca mantecatura, tortino di riso venere con melanzane, delicata mousse di carote e vortice di gorgonzola

Risotto with beetroot, rich creaming, venere rice cake, delicate carrot mousse and swirl of gorgonzola

Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version

Rinascimento Italiano - Italian Reinassance

€ 32,00

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

Passeggiata in Liguria – Walk in Liguria

€ 32,00

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

Pansotti stuffed with chard, ricotta and nutmeg with walnut sauce

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





Piatti Principali – Main Courses

La dolce vita- The Sweet Life

€ 34,00

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

Il Cielo del Bramante – Bramante’s Sky

€ 34,00

Rosti di patate all’italiana con stracciatella di bufala, zucca marinata e riduzione di aceto balsamico

Italian-style potato rosti with bufala stracciatella cheese, marinated pumpkin and reduction of balsamic vinegar

La Zucca magica – The Magic Pumpkin

€ 36,00

Pasticcio di zucca con bufala, terra di amaretti, crema di pecorino e parmigiano con salvia

Pumpkin pastry with bufala mozzarella, crumble of Amaretti, pecorino and parmesan with sage cream

Vegetus

€ 38,00

Cuore di carciofo farcito con il nostro formaggio di anacardi, arricchito di erbe e verdure, ricca purea di broccoli e patate tartufate

Artichoke heart stuffed with our cashew cheese, enriched with herbs and vegetables, rich broccoli puree and truffled potatoes

Plant Based

 Vegetale /Plant Based





Desserts

Maritozzo Classico alla Romana

€ 16,00

Tradizionale dolce romano abbondantemente farcito con panna montata
Traditional Roman dessert abundantly filled with whipped cream

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
Sweet crêpes with a caramelised butter and sugar sauce, orange juice and Grand Marnier served with vanilla ice cream

Zabaione

€ 18,00

Classica crema di zabaione servita al bicchiere alternata con gelato al cioccolato, crema pasticcera, panna e mousse al mascarpone e crumble accompagnata da una calda ganache al cioccolato
Classic eggnog cream served by the glass alternating with chocolate ice cream, custard, cream and mascarpone mousse and crumble accompanied by a warm chocolate ganache

Tiramisù

€ 22,00

Interpretazione a modo nostro del tiramisù
Our own interpretation of tiramisù

La Tarte Tatin

€ 22,00

Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia
Apple Tarte Tatin with Sultanas and Vanilla Ice Cream

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 - Ettore's Thought

€ 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

Plant Based

Macondo

€ 22,00

Bavarese al Cioccolato, Gelato al Mango e Frutti Rossi

Bavarian Chocolate Cake, Mango Ice Cream and Red Fruits

Plant Based

Gelati e Sorbetti - *Ice Cream and Sorbet*

I nostri Sorbetti e Gelati fatti in Casa mantecati con freschi ingredienti Biologici

€ 18,00

Our homemade Sorbets and Ice-Creams, creamed with fresh organic ingredients

a scelta tre gusti tra:

a choice of three flavors from:

Lampone, Mango, Fragola, Limone e Pistacchio Salato 

Raspberry, Mango, Strawberry, Lemon and Salted Pistachio

Plant Based

Vaniglia, Cioccolato e Caramello

Vanilla, Chocolate and Caramel





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.





Information about the allergens

In riferimento ai punti
non sono inseriti nel nostro menù

2, 4 e 14 si segnala che

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



PARTNER UFFICIALI 2022



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