



Le Focacce

La Focaccia col Formaggio “Manuelina” € 30,00

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino
Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino Cheese
Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version

La Focaccia Pizzata “Manuelina” € 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 Vegetale / Available in Plant Based version

La Focaccia alla Parmigiana di Melanzane “Manuelina”
Eggplant Parmigiana Focaccia € 35,00

Focaccia Croccante all’Olio d’Oliva, ripiena di Stracchino con Melanzane, Scamorza, Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Parmigiano
Crunchy “Focaccia” filled with Stracchino cheese filled with Stracchino, with Eggplant, Scamorza, Buffalo Mozzarella, Tomato and Parmesan
Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version





Antipasti - Starters

Fratello Sole – Brother Sun

€ 30,00

Gazpacho di melone con spuma di gorgonzola

Melon gazpacho with gorgonzola foam

Disponibile in versione Vegetale / Available in Plant Based version

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

€ 30,00

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

Passeggiata nel Bosco – Walk in the Woods

€ 30,00

Delicata terrina di verdure con shitaké, porri, sedano verde e timo, finocchio arrostito, insalata colorata con citronnette ai lamponi

Delicate vegetable terrine with shiitake, leeks, green celery and thyme, fennel roast, colorful salad with raspberry citronnette

Plant Based

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

€ 30,00

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

Plant Based

 Vegetale /Plant Based





Primi Piatti – First Courses

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

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

Il Paradiso di Dante – Dante's Paradise € 40,00

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 € 38,00

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 € 36,00

Spaghetti 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

 Vegetale / Plant Based





Piatti Principali – Main Courses

Il Cielo del Bramante – Bramante’s Sky

€ 40,00

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

Mediterraneo

€ 40,00

Peperone al forno ripieno di caponata di melanzane, fiore di zucca farcito, salsa di pomodori datterini gialli e contrasto di aceto balsamico

Baked pepper stuffed with aubergine caponata, stuffed courgette flower, yellow datterini tomato sauce and balsamic vinegar contrast

Joia Mon Amour

€ 38,00

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

€ 40,00

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 Vegetale / Available in Plant Based version

 Vegetale /Plant Based






Desserts

- Gelato naturale fatto in casa – Natural ice cream homemade** € 22,00
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
- 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
- Tiramisù** € 22,00
Classico tiramisù con savoiardi fatti da noi, ganache al caffè, biscotto viennese al cacao servito con gelato al tiramisù
Classic tiramisù with ladyfingers made by us, coffee ganache, Viennese cocoa biscuit served with tiramis ice cream
- Profiteroles** € 22,00
Tradizionali Profiteroles farcite di Crema Chantilly, glassate al Cioccolato, servito con Gelato alla Vaniglia
Traditional Profiteroles filled with Chantilly Cream, glazed with Chocolate, served with Vanilla Ice Cream
- Zabaione** € 22,00
Classica crema di zabaione servita al bicchiere alternata con gelato al cioccolato, crema pasticcera, panna e mousse al mascarpone e crumble accompagnata da ganache al cioccolato
Classic eggnog cream served by the glass alternating with chocolate ice cream, custard, cream and mascarpone mousse and crumble accompanied by chocolate ganache





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

Sorbetti - Sorbet

I nostri sorbetti fatti in casa mantecati con freschi ingredienti Biologici € 18,00
Our homemade Sorbets creamed with fresh organic ingredients

a scelta tre gusti tra:
a choice of three flavors from:

Lampone, Mango, Fragola e Limone 
Raspberry, Mango, Strawberry and Lemon
Plant Based

 Vegetale /Plant Based





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

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*

Joia Mon Amour

Alaska

Tiramisù

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

 Vegetale /Plant Based





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

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

Mediterraneo ✓

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

✓ 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

€ 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

Fratello Sole – Brother Sun :

Gaspacho di melone con spuma di gorgonzola
Melon gazpacho with gorgonzola foam

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

Coppa di gelato con copertura e panna - Cup of ice cream with topping and whipped cream

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'assieme 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





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) lattiolio.
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



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