



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, 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

- Sorella Luna – Sister Moon**  € 26,00
- Vellutata di castagne e fagioli con spuma di piselli e menta e chips di topinambur
Cream of chestnut and bean with peas and mint mousse and Jerusalem artichoke chips
Vegano – Vegan
- 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 aromatizzata
allo zafferano e alla barbabietola
*Giudia style artichoke with scapece courgettes, strawberries marinated in fresh mint
with celeriac cutlet, sweet and sour sauce and flavored vegan almond mayonnaise
with saffron and beetroot*
Vegano – Vegan
- Joia Mon Amour** € 28,00
- 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 a taste of traditional basil pesto*
- 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

A touch of Gold € 36,00

Tortello di pasta di zucca ripieno di zucca e parmigiano condito con cremosa salsa di parmigiano, pera dolceforte e crumble di amaretto

Pumpkin pasta tortello filled with pumpkin and parmesan cheese topped with creamy parmesan sauce, sweetforte pear and amaretto crumble

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 e maggiorana

Pansotti filled with chard, ricotta and nutmeg with walnut sauce and marjoram

Ricordo d'Infanzia - Childhood memory € 36,00

Lasagna con ragù vegetale, pesto di basilico, delicata crema besciamella, mozzarella di bufala e parmigiano

Lasagna with vegetable ragout, basil pesto, delicate bechamel cream, buffalo mozzarella and parmesan





Piatti Principali – Main Courses

Il Cielo del Bramante – The Bramante Sky

€ 38,00

Rosti di patate all'italiana con stracciatella di bufala, zucca marinata, riduzione di aceto balsamico, pomodoro confit e sottile cialda croccante di pane fatto in casa
Italian-style potato roast with buffalo stracciatella cheese, marinated pumpkin, balsamic vinegar reduction, confit tomato and thin crispy wafer of homemade bread

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 decorato con formaggio di anacardi e menta

Crispy Cecina with Roman-style cooked artichokes, courgettes and confit tomatoes, datterini tomato sauce, contrast of natural yogurt and decorated shiitake mushrooms with cashew cheese and mint

Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version

La Zucca Magica – The Magic Pumpkin

€ 40,00

Millefoglie di zucca con farcitura di mozzarella di bufala, scamorza e parmigiano con polpettine di zucca e gorgonzola su cremosa fonduta di parmigiano accompagnata da croccanti chips di zucca e terra di amaretti
Pumpkin millefeuille filling with buffalo mozzarella, scamorza and parmesan with pumpkin and gorgonzola meatballs on creamy cheese fondue parmesan accompanied by crunchy pumpkin chips and amaretti biscuits granola

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





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	€ 18,00
Tiramisù tradizionale con un tocco di cioccolato fondente servito in coppa Martini <i>Traditional tiramisu with a touch of dark chocolate served in a Martini glass</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>	
Lo Stupore della Notte - The astonishment of the night	€ 18,00
Millefoglie scomposta con ganache di cioccolato al latte, caramello e gelato alla crema alla sinfonia di cardamomo, zafferano, cannella e pepe	
La Tarte Tatin	€ 18,00
Tarte Tatin di Mele 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:

Malaga, Pistacchio Salato, Vaniglia, Cioccolato e Stracciatella
Malaga (Custard, Raisins, Marsala liqueur) Salted Pistachio, Vanilla, Chocolate and Stracciatella

Sorbetti - Sorbets

I nostri sorbetti fatti in casa mantecati con freschi ingredienti Biologici ✓ € 14,00
Our homemade Sorbets creamed with fresh organic ingredients
a scelta tra:
a choice between:

Lampone, Mango, Fragola
Raspberry, Mango, Strawberry
Vegano – Vegan

✓ Vegano /Vegan





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

Sorella Luna – *Sister Moon*

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*





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

Sorella Luna – Sister Moon

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

Sorella Luna – Sister Moon :

Vellutata di castagne e fagioli con spuma di piselli e menta e chips di topinambur
Cream of chestnut and bean with peas and mint mousse and Jerusalem artichoke chips

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
- 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

