



## Benvenuti - Welcome

Gentile Ospite,

In questa prestigiosa cornice, siamo felici di offrirLe un menu vegetariano e vegano, preparato con i migliori ingredienti italiani, rigorosamente stagionali, biologici, ove non espressamente specificato, e biodinamici. Inoltre, ove non diversamente specificato, i nostri piatti sono preparati esclusivamente senza uova e molte pietanze non contengono glutine.

Il Ristorante Mater Terrae si avvale della prestigiosa collaborazione degli chef Vincenzo Cucolo e Sumon Khan.

Una proposta di cucina contemporanea ed ecologica, amica degli animali e della salute di chi la mangia. Cucinata con gusto e con particolare attenzione all'utilizzo di grassi, mai in eccesso e di zuccheri, in piccola quantità, integrali o alternativi.

E' stata studiata per soddisfare i palati più attenti e per farLe trascorrere gustosi e spensierati momenti assieme a noi.

Buon Appetito!

Il Ristorante Biologico Mater Terrae e la sua brigata

*Dear Guest,*

*In this prestigious frame, we are happy to offer a vegetarian and vegan menu, prepared with the best Italian products, strictly seasonal and mainly organic and biodynamic. Furthermore, if not differently specified, our dishes are prepared exclusively without eggs and many of them do not contain gluten.*

*The Mater Terrae Restaurant relies on the collaboration of the chefs Vincenzo Cucolo and Sumon Khan.*

*A proposal of a contemporary and ecological cuisine, animal-friendly and healthy for our guests.*

*Cooked with taste and with a particular care in the use of fat, never exceeding, and with sugar, in small quantities, whole or alternative. It has been studied to please the most refined palates and to have you spend tasty and lighthearted moments with us.*

*Have a wonderful meal!*

*Mater Terrae Organic restaurant and its staff*





## **Prima di iniziare – Leggere con attenzione!**

Si prega di prendere attenta visione della comunicazione

Gentile Ospite,

La preghiamo di prendere atto che la molteplicità delle vivande utilizzate nella nostra cucina potrebbe portare, inavvertitamente, a commistioni e contaminazioni del cibo a Lei riservato.

Qualora dovesse avere qualunque tipo di allergia, soprattutto **se grave**, che potrebbe quindi richiedere un **intervento medico**, La preghiamo di **non consumare pasti** nel nostro ristorante.

Potrà trovare la lista completa degli allergeni alla fine di questo menù.

La Direzione declina ogni tipo di responsabilità conseguente al consumo di cibi.

## ***Before starting – To read very carefully!***

Please take careful note of this communication

Dear Guest,

Please note that the multiplicity of food used in our kitchen could lead, inadvertently, to mixtures and contaminations of the food reserved for you.

If you have any type of allergy, especially if **severe**, which may therefore require a **medical intervention**, we ask you to **avoid eating meals** in our restaurant.

The complete list of allergens can be found at the end of this menu.

The Management declines any kind of responsibility resulting from the consumption of food.



## 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**

**L'Abbraccio della Terra** ✓

**Una Finestra sul Mediterraneo**

**Luci sulla Città Eterna**

**Il Giardino Gianicolo** ✓

**Modernità di Parigi**

**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** 

**Joia Mon Amour**

**Il Profumo che viene dal Sud** 

**La Dolce Vita**

**L'Ultima Costellazione**

**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*

**L'Abbraccio della Terra** ✓

**Rinascimento Italiano**

**Carpe Diem** ✓

**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 con farina integrale

*La Manuelina may be made from whole wheat flour upon request*





## Antipasti - Starters

### **Passeggiata nel Bosco**

€ 32,00

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

*Terrine of young carrots, peppers, Shiitake 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**





## 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





## 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:**

***Served with Chocolate topping and whipped Cream:***

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) lattio.
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.





## 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 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.





---

OFFICIAL PARTNERS 2026

---



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