



# *Panoramic Roof Garden Mater Terrae*

## *Cena di San Valentino Saint Valentine's Dinner Menu*

Roma, li 14 Febbraio 2016  
*Rome, the 14<sup>th</sup> February 2016*



### *Per Iniziare – To Start with*

\*

Flûte di Spumante Biologico con Amuse-Bouches

*Flûte of Organic Sparkling Wine served with Amuse-Bouches*

### *Antipasto – Starter*

\*

Cuore di Carciofo farcito di Patate e Olive, Salsa di Broccolo Romanesco, Pesto di Basilico e Pioggia di Fiori

*Artichoke's Heart filled with Potatoes and Olives, Roman Broccoli Sauce, Basil Pesto and Rain of Flowers*

### *Zuppa – Soup*

\*

Vellutata di Zucca e Nocciole, con Tartufo, Scaglie di Parmigiano e Contrasto di Aceto Balsamico

*Pumpkin and Hazelnut Pureed Soup, with Truffle, Parmesan Cheese Flakes and Balsamic Vinegar Contrast*

### *Primi Piatti – First Courses*

\*

Ravioli di Caciotta Fresca e Erbette alla Siciliana, con Burro al Finocchietto, Uvette, Mandorle Tostate e Cubetti di Finocchio Arrostiti

*Caciotta Cheese and Sicilian Herbs Ravioli with Wild Fennel flavoured Butter, Sultana Raisins, Toasted Almonds and Roasted Fennel Dices*

### *Piatto Principale – Main Course*

\*

Tortino di Ceci, Verza e Rosmarino con Carciofi, Cavolini di Bruxelles e Giovani Barbabietole. Conditì con il nostro Quark, una stimolante Vinaigrette di Lamponi e un'emulsione di Sedano Verde

*Chickpeas, Savoy Cabbage and Rosemary Fluffy Cake with Artichokes, Brussels Sprouts and Young Beetroots. Flavoured with our Quark Cheese, a stimulating Raspberry Vinegar and Green Celery Emulsion*

### *Pre-Dessert*

\*

Mousse di Cioccolato con Filetti di Arancia al Profumo di Rosa

*Chocolate Mousse with Rose Scented Orange Fillets*

### *Dolce – Dessert*

\*

Tiramisù con Caffè, Polvere di Cacao e Scaglie di Cioccolato

*Tiramisù with Coffee, Cocoa Powder and Chocolate Flakes*

€80.00 Servizio e tasse inclusi – Bevande non incluse  
€ 80.00 Service and taxes included – Beverages not included