



Mater Terrae

**Cucina Biologica - Gourmet, Naturale e
Vegetariana**

***Organic - Gourmet, Natural and Vegetarian
Cuisine***

**Menù Festività 2016 - 2017
*2016 - 2017 Festivities Menus***



Vigilia di Natale

Christmas Eve

Roma, il 24 Dicembre 2016
Rome, the 24th December 2016

Per Iniziare – To Start with

*

Amuse-Bouches serviti con un Flûte di Prosecco
Amuse-Bouches served with a Flûte of Prosecco

Antipasto – Starter

*

Pâté di Lenticchie di Castelluccio, Carciofi all'agro di Arancia, Maionese di Mandorle
Siciliane, Piccola Insalata di Crudità, Blinis di Cavolo Nero
*Lentil Pâté, Orange flavoured Artichokes, Sicilian Almond Mayonnaise, Small Raw Salad,
Black Cabbage Blinis*

Primi Piatti – First Courses

*

Vellutata di Castagne, Sfera di Sedano Rapa e Mela, Riduzione di Vino Rosso
Chestnut Pureed Soup, Turnip Celery and Apple Sphere, Red Wine Reduction

Risotto ai Funghi di Bosco, Maggiorana e Pistilli di Zafferano,
Mousse di Carota Delicatamente Affumicata
Mushroom Risotto, Marjoram and Saffron Pistils, Slightly Smoked Carrot Mousse

Piatto Principale – Main Course

*

Tortino Croccante di Patate con Radicchio Trevigiano Arrostito, Fonduta di Gorgonzola,
Pesto di Broccoli al Rafano, Contrasto di Lampone
*Crunchy Potato and Trevigiano Radicchio Tart, Blue Cheese Fondue, Horseradish
Flavoured Broccoli Pesto, Raspberry Contrast*

Dolci – Desserts

*

Tiramisù senza Uovo con Caffè, Polvere di Cacao e Scaglie di Cioccolato
Eggless Tiramisù with Coffee, Cocoa Powder and Chocolate Flakes

Panettone Tradizionale
Traditional Panettone

Per Concludere – To Conclude

*

Te, Tisana o Caffè accompagnati da Piccola Pasticceria
Tea, Infusion or Coffee served with Home – made Biscuits

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

Pranzo di Natale

Christmas Lunch

Roma, il 25 Dicembre 2016
Rome, the 25th of December 2016

Per Iniziare - To Start with

*

Amuse-Bouches serviti con un Flûte di Prosecco
Amuse-Bouches served with a Flûte of Prosecco

Antipasto - Starter

*

Insalata Tiepida di Patate Ratte, Cardi Gobbi, Scaglie di Parmigiano,
con Olio Nuovo e Tartufo Nero Pregiato
Warm Ratte Potato Salad, Cardoons, Parmesan Flakes, with New Oil and Precious Black Truffle

Primi Piatti - First Courses

*

Vellutata di Zucca e Mais con Carciofi Confit, Contrasto di Vino Rosso e
Chips di Topinambur
*Pumpkin and Sweetcorn Pureed Soup with Confit Artichokes, Red Wine Contrast and
Topinambur Chips*

Ravioli Integrali farciti con Zucca Hokkaido, con Cardi e Pera in Dolce-forte,
Nocciole Tostate e Burro di Montagna
*Hokkaido Pumpkin whole-wheat Ravioli, with Cardoons and Pears in Dolce-forte Sauce,
Toasted Hazelnuts and Mountain Butter*

Piatto Principale - Main Course

*

Tortino di Funghi Selvatici con Maionese al Miso, Aceto Balsamico,
Radici Invernali al Vapore Profumate allo Zenzero
*Mushroom Tart with Miso flavoured Mayonnaise, Balsamic Vinegar,
Steamed Winter Roots scented with Ginger*

Dolci - Desserts

*

I nostri Beignets Farciti con Crema Chantilly, Glassa al Cioccolato Fondente
Our Beignets filled with Chantilly Cream, Dark Chocolate Glaze

Panettone Tradizionale
Traditional Panettone

Per Concludere - To Conclude

*

Te, Tisana o Caffè accompagnati da Piccola Pasticceria
Tea, Infusion or Coffee served with Home – made Biscuits

€ 65.00 Servizio e tasse inclusi – Bevande non incluse
€ 65.00 Service and taxes included – Beverages not included

Cenone di Capodanno

New Year's Eve Dinner

Roma, il 31 Dicembre 2016
Rome, the 31st of December 2016

Per Iniziare – To Start with

*

Amuse-Bouches serviti con un Flûte di Prosecco
Amuse-Bouches served with a Flûte of Prosecco

Antipasto – Starter

*

Pâté di Lenticchie di Castelluccio, Carciofi all'agro di Arancia, Maionese di Mandorle
Siciliane, Piccola Insalata di Crudità, Blinis di Cavolo Nero
*Lentil Pâté, Orange flavoured Artichoke, Sicilian Almond Mayonnaise, Small Raw Salad,
Black Cabbage Blinis*

La nostra Raclette con Patate Ratte Speziate, Insalata di Giovani Spinaci, Fonduta leggera
di Parmigiano 36 mesi, Tartufo Nero Pregiato
*Our Raclette with Spiced Ratte Potatoes, Baby Spinach Salad, Light Fondue of 36 months
Parmesan, Precious Black Truffle*

Primi Piatti – First Courses

*

Vellutata di Castagne, Sfera di Sedano Rapa e Mela, Riduzione di Vino Rosso
Chestnut Pureed Soup, Turnip Celery and Apple Sphere, Red Wine Reduction

Paccheri di Gragnano con Zucca Hokkaido, Funghi Selvatici e Porro Abbrustolito
Gragnano Paccheri with Hokkaido Pumpkin, Wild Mushroom and Roasted Leek

Risotto all'Empolese con Carciofi Romani e Parmigiano 36 mesi
Empoli style Risotto with Roman Artichokes and 36 months old Parmesan Cheese

Piatto Principale – Main Course

*

Soufflè di Ricotta, Spinacini Saltati, Vellutata di Funghi Porcini, Sugo di Verdure Arrostate
e Tartufo Nero

*Ricotta Cheese Soufflé, Sautéed Baby Spinach, Porcini Mushrooms Pureed Soup, Roasted
Vegetables Sauce and Black Truffle*

Pre – Dessert

*

Ananas e Melissa
Pineapple and Melissa

Dolci – Desserts

*

Tortino di Cioccolato dal Cuore Fondente con Crema Inglese e Lamponi
Soft Tarte filled with Melting Dark Chocolate with Custard Cream and Raspberries

Panettone Tradizionale
Traditional Panettone

Per Concludere – To Conclude

*

Te, Tisana o Caffè accompagnati da Piccola Pasticceria
Tea, Infusion or Coffee served with Home – made Biscuits

A mezzanotte festeggeremo l'anno nuovo sulla nostra terrazza panoramica, ammirando la
vita notturna della Città Eterna, degustando una flûte di Champagne e le tradizionali
lenticchie.

*At midnight we will celebrate the New Year on our panoramic terrace admiring the Eternal City's
nightlife while enjoying a flûte of Champagne and the traditional lentils.*

€ 150.00 Servizio e tasse inclusi – Bevande non incluse
€ 150.00 *Service and taxes included – Beverages not included*