



# Ristorante Mater Terrae



Alta Cucina Biologica e Naturale - Organic and Natural Haute Cuisine

## La Cena di San Valentino - Valentine's Day Dinner


Venerdì, 14 Febbraio 2020 - Friday, 14th February 2020

### Per iniziare - To Start With

Flûte di Prosecco biologico servito con l'Amuse-Bouche

*Flûte of biological Prosecco served with Amuse-Bouche*


### Antipasto - Starters

L'Isola che non c'è - Never Land 

Melanzana croccante in crosta di Mandorle e Pinoli, Patate alla Senape  
ed Insalatine di Porro e Germogli

*Crunchy Eggplant in Almond and Pine nut crust, Mustard Potatoes, Leek and Sprout Salad*

### Zuppa - Soup

Coccola d'Inverno - Winter Cuddle 

Crema di Broccoli, Carciofi croccanti e Spuma di Mandorle e Wasabi

*Cream of Broccoli, Crunchy Artichokes, Almond and Wasabi Foam*

### Primi Piatti - First Course

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World

Risotto allo Zafferano, Funghi Shiitake ed Erba Cipollina

*Saffron Risotto, Shiitake Mushrooms and Chives*

La Tasca Vegetariana - Vegetarian Pocket

Bottoncini ripieni di Gioiose e Ricche Verdure, Brodo aromatizzato all'Arancia  
e Tartufo Nero\* pregiato di Norcia


*Filled Dumplings with braised Vegetables, Broth flavored with Orange  
and Black Truffle\* from Norcia*

## Piatto Principale - Main Course

### Anima Mundi

Tortino di Zucca e Carciofi su salsa al Sesamo,  
ricoperto da una ricca Insalata di Spinaci, Mele e Fiori  
*Pumpkin and Artichoke pie on Sesame Sauce,  
covered with a rich Salad of Spinach, Apples and Flowers*

## Pre-Dessert

Cuore di Lampone - Raspberry Heart   
Bocconcino di Cheesecake ai Lamponi  
*Bite of Raspberry Cheesecake*

## Dessert


**Il Piacere del Cioccolato - The Pleasure of Chocolate**  
Morbido tortino al Cioccolato aromatizzato al Peperoncino,  
spumosa crema Inglese e coulis di fragole  
*Soft chocolate cake flavored with Chilli Pepper,  
frothy English Cream and Strawberry coulis*


## Per Concludere - To Conclude

Té, Tisana o Caffè\*  
accompagnati con la nostra Piccola Pasticceria  
*Tea, Herbal tea or Coffee \**  
*accompanied with our Little Pastry*

***Lo Chef Ettore Moliteo***

**105,00 Euro per persona, servizio e tasse inclusi, bevande escluse, acqua inclusa**  
**105,00 Euro per person, service and taxes included, drinks not included, water included**

 Senza uova, latte e prodotti di origine animale  
*Without eggs, milk and animal products*

 Tutti i prodotti presenti in questo menù sono certificati biologici, tranne quelli segnalati con l'asterisco \*  
*All the products on this menu are certified organic, except those marked with an asterisk \**

