



## 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**

Sfoglia di zucca ripiena della sua crema e parmigiano su crumble di amaretto, scaglie di pera dolce forte e morbida salsa di parmigiano

*Pumpkin pasta tortello filled with pumpkin and parmesan cheese topped with creamy parmesan sauce, sweet forte 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*

### **Italia in Tavola - Italy at the Table € 36,00**

Spaghetti Monograno Felicetti tuffato nel Pomodoro con dolce Salsa all'Aglio, delicata Crema di Basilico e richiamo alla Scarpetta

*Spaghetti Monograno Felicetti dipped in Tomato with sweet Garlic Sauce, delicate Cream of Basil and Scarpetta lure*

 Vegano / Vegan





## 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

*Sweet crêpes with a caramelised butter and sugar sauce, orange juice and Grand Marnier served with vanilla ice cream*

### **Tiramisù**

**€ 18,00**

Tiramisù tradizionale con un tocco di cioccolato fondente servito in coppa Martini

*Traditional tiramisu with a touch of dark chocolate served in a Martini glass*

### **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

*Soft chocolate flan with a warm dark heart, with wild berries and custard*

### **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

*Apple Tatin Tarte with Raisins and Vanilla Cream*





## 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*** 

**A touch of Gold**

**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 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.





## 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 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.





Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



PARTNER UFFICIALI 2022

