




## 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*

**Gazpacho di fragole, pomodoro e basilico**   
*Gazpacho with strawberry, tomato, and basil*

**Bietola, patate e finocchietto**   
*Swiss chard, potatoes, and fennel*

**Tagliolini di semola alla "Nerano", zucchine, basilico e Provolone del Monaco**  
*"Nerano"-style semolina tagliolini with zucchini, basil and Provolone del Monaco*

**Risotto cacio e pepe**  
*Risotto with cheese and pepper*

**Carciofo arrostito, menta e cynar**   
*Roasted artichoke, mint and cynar*

**Crème brûlée alla vaniglia, zafferano e frutti di bosco**  
*Vanilla, saffron and berry crème brûlée*

**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*

**Terrina di verdure, erbe, fiori e frutti rossi**   
*Terrine of vegetables, herbs, flowers, and red berries*

**Uovo croccante, peperone, fagiolini e agrumi canditi**  
*Crispy egg, bell pepper, green beans, and citrus candied fruits*

**Pasta mischiata, patate, limone e camomilla**   
*Mixed pasta, potatoes, lemon, and chamomile*

**Parmigiana di melanzane**  
*Aubergine parmigiana*

**Liquirizia, menta, oro e cioccolato**  
*Liquorice, mint, gold and chocolate*

**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



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*

#### Polpette di pane, fichi, pomodoro e Parmigiano

*Bread balls, figs, tomato, and Parmesan*

#### Rinascimento Italiano

*Tortello di carciofi, pecorino e patate viola  
Artichoke tortello, pecorino, and purple potatoes*

#### Cecina croccante, ortaggi e anacardi

*Crispy Cecina, vegetables, and cashews*

#### Ricotta e visciole

*Ricotta and sour cherries*

**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*

 **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*

*Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version*

### **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*

*Disponibile in versione Vegana / Available in Vegan version*

### **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

<b>Terrina di verdure, erbe, fiori e frutti rossi</b> 	<b>€ 32,00</b>
<i>Terrine of vegetables, herbs, flowers, and red berries</i>	
<b>Gazpacho di fragole, pomodoro e basilico</b> 	<b>€ 28,00</b>
<i>Gazpacho with strawberry, tomato, and basil</i>	
<b>Bietola, patate e finocchietto</b> 	<b>€ 28,00</b>
<i>Swiss chard, potatoes, and fennel</i>	
<b>Uovo croccante, peperone, fagiolini e agrumi canditi</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Crispy egg, bell pepper, green beans, and citrus candied fruits</i>	

 Vegano /Vegan





## Primi piatti – *First Courses*



<b>Spaghetti al pomodoro, crema d'aglio e basilico</b> ✓	<b>€ 36,00</b>
<i>Spaghetti with tomato sauce, garlic cream, and basil</i>	
<b>Pasta mischiata, patate, limone e camomilla</b> ✓	<b>€ 40,00</b>
<i>Mixed pasta, potatoes, lemon, and chamomile</i>	
<b>Tagliolini di semola alla “Nerano”, zucchine, basilico e Provolone del Monaco</b>	<b>€ 38,00</b>
<i>“Nerano”-style semolina tagliolini with zucchini, basil and Provolone del Monaco</i>	
<b>Pansotti ricotta e bietola, noci e maggiorana</b>	<b>€ 38,00</b>
<i>Pansotti stuffed with ricotta and Swiss chard, walnuts and marjoram</i>	
<b>Risotto cacio e pepe</b>	<b>€ 38,00</b>
<i>Risotto with cheese and pepper</i>	

✓ Vegano / *Vegan*





## Secondi piatti – *Main Courses*

<b>Carciofo arrostito, menta e cynar</b> 	<b>€ 38,00</b>
<i>Roasted artichoke, mint and cynar</i>	
<b>Parmigiana di melanzane</b>	<b>€ 38,00</b>
<i>Aubergine parmigiana</i>	
<b>Polpette di pane, fichi, pomodoro e Parmigiano</b>	<b>€ 36,00</b>
<i>Bread balls, figs, tomato and Parmesan</i>	
<b>Cecina croccante, ortaggi e anacardi</b> 	<b>€ 38,00</b>
<i>Crispy Cecina, vegetables and cashews</i>	

 Vegano /Vegan






## Desserts

<b>Crème brûlée alla vaniglia, zafferano e frutti di bosco</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Vanilla, saffron and berry crème brûlée</i>	
<b>Liquirizia, menta, oro e cioccolato</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Liquorice, mint, gold and chocolate</i>	
<b>Ricotta e visciole</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Ricotta and sour cherries</i>	
<b>Tiramisù</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Traditional tiramisù</i>	

## Desserts Plant Based

<b>Il Pensiero di Ettore </b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Cannolo Siciliano</b> farcito con ricotta di mandorle, sorbetto di lamponi e contrasto di arancia	
<i>Sicilian Cannolo stuffed with almond ricotta, raspberry sorbet and orange contrast</i>	





## 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 e Stracciatella  
*Malaga, Salted Pistachio, Vanilla, Chocolate and Stracciatella*

**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**





## 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) 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.





---

OFFICIAL PARTNERS 2026

---



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