

**Mater Terrae Restaurant**  
*Organic Haute Cuisine*

Menu di San Valentino  
Roma, 14 Febbraio 2026

Flûte di prosecco biologico con amuse bouche

**Antipasto**  
**Porto del Sole**

Vellutata di pastinaca con leggera spuma di carota, aceto balsamico tradizionale di Modena e chips di cavolo nero

**Passeggiata nel Bosco**

Terrina di giovani carote, peperoni, verdure, funghi shii-take, porro e sedano, insalata di frutti e germogli con citronette al lampone

**Primo Piatto**  
**Ritorno a Mantova**

Tortello di zucca fatto a mano, ripieno di zucca, servito su una fonduta di Parmigiano Reggiano, guarnito con chips di carciofi alla scapece

**Piatto Principale**

**La Dolce Vita**

Parmigiana di melanzane classica ma non troppo, con scamorza affumicata e foglie di basilico

**Pre Dessert**  
Fragole biologiche ricoperte di cioccolato

**Dessert**  
**Tiramisù**

Tiramisù tradizionale con cioccolato fondente e un tocco di liquore Borghetti

Il costo del menu è di 180 euro a persona  
Bevande escluse, acqua e caffè inclusi

