

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 240 euro a persona

Wine pairing con selezione di tre vini, acqua e caffè inclusi

