

# Mates

DOVE LA PASSIONE LIEVITA

MENÙ



**Il progetto del Mater è un piccolo cuoricino che inizia a pulsare tra le mura di casa, davanti ad un piccolo forno elettrico e con l'aiuto di piccoli strumenti acquistati qua e là.**

**Poi, si sa, più il cuore cresce più pompa passione.**



## **MATER**

Benvenuti al Mater, la pizzeria che ha rivoluzionato la pizza italiana dal 2015 grazie all'ingegno e la passione di Amalia Costantini.

Il Mater è più di un ristorante, è una casa gastronomica che vi farà sentire parte della famiglia. In un'atmosfera accogliente, curiamo ogni dettaglio con amore, utilizzando solo prodotti italiani di alta qualità.

La nostra offerta comprende una vasta selezione di pizze a degustazione tutte realizzate con la fantasia di Amalia e servite con un tocco di arte e bellezza.

Ogni pizza è un'opera da guardare e da gustare, un'esperienza unica che coinvolge tutti i vostri sensi.

Il Mater è stato premiato con numerosi riconoscimenti, tra cui Tre Spicchi Gambero Rosso nella guida Pizzerie d'Italia dal 2020, il 67° posto nella lista delle 50 migliori pizzerie d'Italia nel 2022 e il 30° posto tra i Top 100 Chef del mondo nella categoria pizza. Siamo anche presenti nelle prestigiose guide ai ristoranti di Identità Golose dal 2019 e nella Guida "Alberghi e Ristoranti d'Italia" del Touring Club Italiano dal 2017. Nel 2023, siamo stati onorati con il titolo di Migliore Pizzeria del Lazio nella guida "Roma 2023" de La Pecora Nera Editore.

Al Mater, ogni pizza è una storia d'amore tra tradizione e innovazione, un viaggio culinario indimenticabile che vi porterà alla scoperta dei sapori autentici dell'Italia.

Siamo pronti a deliziarvi con le nostre straordinarie creazioni.

## **AMALIA COSTANTINI**

Pizzaiola, panificatrice e pasticciera.

La passione di Amalia Costantini per il lievito madre scatta nel 2009, grazie ad un corso professionale di cucina. Solo nel 2015 decide di aprire Mater a Fiano Romano, portando la sua cucina sulla pizza.

Oltre alla tonda classica, Amalia in menu, propone una particolare tipologia di pizza, quella a degustazione, servita a spicchi e realizzata con farine di grani antichi coltivati senza l'aratura e 100% lievito madre.

Un impasto leggero e digeribile, condito con materie prime di rilievo e stagionali.

Da Mater la pizza a degustazione diventa la base ideale per abbinamenti gustosi e creativi.



## FRITTI ARTIGIANALI

## ANTIPASTI E FRITTI

Tutti i nostri fritti sono realizzati, pastellati con uova biologiche e pangrattato di nostra produzione, fritti in olio di semi di girasole altoleico.

Allergeni degli antipasti: 1, 3, 5, 6, 7, 9, 11

### **POLPETTE MATER** (3 pz.) 8

mortadella artigianale, macinato misto e fiordilatte, servite su maionese di soia e olive

### **TRIS MANTECATO** 10

polpettine di baccalà selvaggio mantecato con cipolla caramellata su salsa di pomodoro, capperi e olive

### **SFIZIO VEGANO** (3 pz.) 7

polpettine di patata dolce, ceci e zenzero, servite su maionese vegana al curry e curcuma



## **TRIS TRADIZIONE**

9

degustazione di mini supplì della tradizione Mater: classico, cacio e pepe, bufalino

## **TERRA E BOSCO**

7

supplì di riso Carnaroli, zucca km0, funghi porcini su fonduta di parmigiano Reggiano e vellutata di zucca

## **SOLE DI ZAFFERANO**

7

supplì di riso Carnaroli, zafferano Monticiano con cuore caldo di parmigiano Reggiano DOP su fonduta di parmigiano allo zafferano

## **FRITTI ARTIGIANALI**



## PIZZE STAGIONALI

<sup>1</sup>  
**21 SETTEMBRE** 25

(secondo disponibilità)

purea di castagne, funghi galletti saltati con aglio rosso e peperoncino, crumble di guanciale di Sauris, coulis uva

<sup>1. 7. 8</sup>  
**HALLOWEEN** 25

(secondo disponibilità)

vellutata di zucca, fiordilatte, crema di zucca km0, funghi porcini saltati con aglio rosso e rosmarino, granella di nocciole

<sup>1</sup>  
**ELISIR (spicchiata in 4)** ✓ 16

pomodorino giallo di Corbara, pomodoro rosso di Corbara, basilico, origano, emulsione di Aglio Nero fermentato, polvere di capperi, olio EVO

<sup>1</sup>  
**SMARTFOOD** ✓ 22

(secondo disponibilità)

vellutata di barbabietola, crema di ceci, cavolo nero saltato, chips di zucca, crumble di pane, vellutate decorative

MEZZE PIZZE minimo 2 o multipli di 2

tutte le nostre pizze possono essere realizzate su base senza glutine per intolleranti con un contributo extra di 5€



## SAPORE DI MARE

### VIAGGIO IN PERU'<sup>1,4</sup> 35 18

(secondo disponibilità)

patata dolce, misticanza di campo, ricciola marinata a secco condita con lime, pepe bianco, salsa ceviche, mais cancha fritto come da tradizione



### NORDIKA<sup>1,4,7</sup> 30 16

(secondo disponibilità)

ricotta artigianale aromatizzata al pepe nero, julienne di insalata, carpaccio di salmone selvaggio marinato con limone, gel di cipolla rossa, pepe rosa, olio EVO

### GAMBERO GUACAMOLE<sup>1,2</sup> 32 17

(secondo disponibilità)

guacamole di avocado e passion fruit con pepe rosa e lime, gambero rosso di Mazara, olio EVO, polvere di carapace



### D'ORATA<sup>1,4,7</sup> 30 16

(secondo disponibilità)

ricotta artigianale aromatizzata al pepe nero, spinacino, carpaccio d'orata condita con uva, melograno e semi di lino d'orati

### KRAKEN<sup>1,4,7,8</sup> 30 16

(secondo disponibilità)

ricotta artigianale aromatizzata al pepe nero, rugetta, carpaccio di polpo condito con lime, pepe nero e olio EVO, granella di pistacchio

\* Prodotti ittici abbattuti sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004



MEZZE PIZZE  
minimo 2 o multipli di 2

## LE CLASSICHE MATER



<b>COMBO</b> <sup>1,7</sup> ricotta artigianale aromatizzata al pepe nero, coulis di cipolla, guanciale di Sauris, cipolla caramellata	25	13
<b>MARTINA</b> <sup>1,7</sup> stracciata pugliese, olive taggiasche, capocollo di Martina Franca	25	13
<b>SAURIS</b> <sup>1,7</sup> stracciata pugliese, rustica di tartufo estivo, guanciale di Sauris, pomodorino caramellato, olio evo	28	15
<b>CLIVIUS</b> <sup>1,7</sup> fiordilatte e provola affumicata prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi	29	
<b>VENTO D'AUTUNNO</b> <sup>1,8</sup> crema di ceci, mortadella artigianale con pistacchio, granella di pistacchio, olio evo	25	13
<b>FIOR DI CAPPERO</b> <sup>1, 5, 4</sup> (secondo disponibilità) roastbeef con erbe aromatiche, patate dolce, misticanza di campo, salsa tonnata, polvere di capperi, pomodoro semidry	30	17

MEZZE PIZZE minimo 2 o multipli di 2

tutte le nostre pizze possono essere realizzate su base senza glutine per intolleranti con un contributo extra di 5€



## **GIRASOLE**<sup>1,7</sup> 16

pomodoro giallo BIO, fiordilatte fresco a fette, riduzione di basilico, olio evo

## **PRATOLINA**<sup>1,7</sup> 15

pomodoro san marzano BIO, fiordilatte fresco a fette, riduzione di basilico, olio evo

## **SPILINGA**<sup>1,7</sup> 18

pomodoro BIO, 'nduja di Spilinga, olive taggiasche, fiordilatte fresco a fette, olio evo aromatizzato al peperoncino, chili, polvere di olive nere

## **XTRAS**

## **MENU BIMBO PIZZA**<sup>1</sup> 12

Pizza rossa con pomodoro bio, chips fritte di patate di Avezzano, acqua 50cl.

## **MENU BIMBO**<sup>1</sup> 14 **HAMBURGER**

Hamburger di carne, pane artigianale Mater, chips fritte di patate di Avezzano, acqua 50cl.

## **HAMBURGER AL PIATTO** 18

Hamburger di Manzo da 280 gr, servito su letto di rughetta e chips di patate fritte.

## **HAMBURGER DI CECI**<sup>9, 6, 11</sup> 10

Hamburger vegano made in Mater realizzato con ceci e verdure con semi di sesamo e papavero, servito su letto di rughetta e vellutate decorative accompagnato da maionese vegana.



## **PER I BIMBI**

## **HAMBURGER**





## DOLCI ARTIGIANALI

### I TIRAMISÙ

CLASSICO	5
PISTACCHIO	7

### PANNA COTTA

CARAMELLO	6
CARAMELLO SALATO	6
FRUTTI DI BOSCO	6

### CHEESECAKE

CARAMELLO	7
CARAMELLO SALATO	7
FRUTTI DI BOSCO	7

### SPICCHIO DOLCE

NAMELAKA PISTACCHIO	6
CREMA PASTICCERA	6

### ALTRI DOLCI

TORTA AFRICA	7
<small>Bisquit al cacao mousse al cioccolato e coulis di mango.</small>	

Prodotti ittici abbattuti sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004

#### ELENCO ALLERGENI

- 1 cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3 uova e prodotti a base di uova;
- 4 pesce e prodotti a base di pesce;
- 5 arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6 soia e prodotti a base di soia;
- 7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- 8 frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
- 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 anidride solforosa totale;
- 13 lupini e prodotti a base di lupini;
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi. Adeguamento alla normativa Reg. CE1169/11 del 13 Dicembre 2014 (Art. 1, punto 3)

# BEVANDE

## FRIZZANTE

SAN PELLEGRINO 75CL	3,5
FERRARELLE MAXIMA 75CL	3
PLOSE MEDIUM	3,5

## EFFERVESCENTE NATURALE

FERRARELLE 75CL	3
-----------------	---

## LISCIA

PANNA LISCIA 75CL	3,5
NATIA 75CL	3
PLOSE LISCIA 75CL	3,5

COCA FRESH BIO PLOSE 25CL	3,5
ARANCIATA BIO PLOSE 25CL	3,5
GASSOSA BIO PLOSE 25CL	3,5
CHINOTTO BIO PLOSE 25CL	3,5
COCA COLA 33CL	3
COCA COLA ZERO 33CL	3

BRIGITTE (100% Arabica Biologico)	2,5
SOPHIA (Espresso italiano Arabica e Robusta)	2,5
MARILYN (Espresso corposo Arabica e Robusta)	2,5
GRACE (Decaffeinato)	2,5
CAFFÈ D'ORZO	2,5



## LE ACQUE

## LE BEVANDE

## I CAFFÈ