

Mater



Territorio

Selezione di Chianina “Macelleria Fracassi”

Entrées di benvenuto

Lingua, mostarda di mele e gel di peperone

Wafer, nocciole IGP, pere, gelato di mele e senape

Cappellacci verdi di bollito, crema di ricotta e verdure croccanti

Taglio di bistecca alla brace, porri, cipolla cotta nella cenere e polvere d’olio

Pre dessert

Pesca, Champagne e mirtilli

Piccola pasticceria

€ 55

con abbinamento vini € 85

Mater

Entrées di benvenuto

Fa un gran freddo Cra Cra C...

Anatra affumicata, fichi, melograno, finto pomodoro e Porto

Riso Carnaroli IGP, Parmigiano 24mesi e caviale Oscietra

Fagottini di rana pescatrice, capperi fritti e bottarga

Ricciola allo zenzero e lemongrass, Maionese di Yuzu, avocado e ravanelli

Filetto di cervo marinato, frutti rossi, pane di segale e finferli

Pre dessert

Mousse al cocco, lampone e cremoso al latte

Piccola pasticceria

€ 70

con abbinamento vini € 100

I menù degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo. Acqua e coperto inclusi. Eventuali cambiamenti possono avere variazioni di prezzo.

Antipasti

Maialino da latte, zucca, barbabietola e scalogno caramellato	€ 15
Gamberi di Mazara, cremoso di Burrata, caviale d'arancia e sedano	€ 15
Wafer di Chianina, nocciole IGP, pere, gelato di mele e senape	€ 15
I cubi vegetali	€ 15
Anatra affumicata, fichi e melograno, finto pomodoro e Porto	€ 15

La Pasta

Cappellacci verdi di bollito di Chianina, crema di ricotta e verdure croccanti	€ 18
Gnocchetti di zucca, coniglio, pepe rosa e tartufo	€ 18
Riso Carnaroli IGP, Parmigiano 24mesi, caviale Oscietra	€ 18
Fagottini di rana pescatrice, capperi fritti, bottarga ed aria di limone	€ 18
Cappelletti in brodo	€ 18

Carne e Pesce

Filetto di cervo marinato, frutti rossi, pane di segale e finferli	€ 23
Il sottobosco	€ 23
Ricciola allo zenzero e lemongrass, Maionese di Yuzu, avocado e ravanelli	€ 23
Taglio di bistecca di Chianina alla brace, porri, cipolla cotta nella cenere e polvere d'olio	€ 23
Il Piccione: il petto, la coscia croccante, spuma di patate affumicate e fave di cacao	€ 23

Dolci

Semisfera di nocciola IGP, caramello salato e cioccolato	€ 8
Pesca, Champagne e mirtilli	€ 8
La Dolcezza Italiana	€ 8
Mousse al cocco, lampone e cremoso al latte	€ 8
Caprese di Castagne, Cacao e Rum	€ 8

Coperto € 3