

Mater



Territorio

Entrées di benvenuto

Galletto di “Laura Peri” razza valdarnese, Chiodini, vin santo e creste

Cappelletti di piccione, il suo fondo e timo

Taglio di bistecca di Chianina “Simone Fracassi”, cipolla cotta nella cenere e porri stufati

Pre dessert

Zucca, zucca, zucca

Piccola pasticceria

€ 60

con abbinamento vini € 90

Mater

Entrées di benvenuto

Petto d'anatra, foie gras, pan brioche e mele

Fagottino di rana pescatrice, limone, capperi e Bottarga

Riso Carnaroli IGP, porcini e clorofilla di prezzemolo

Trota marinata, quinoa soffiata, rafano e chips

Il piccione di "Laura Peri", coscia croccante, petto e cavolo nero

Pre dessert

La Dolcezza Italiana

Piccola pasticceria

€ 75

con abbinamento vini € 105

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

Antipasti

Il carciofo, l'uovo e il tartufo	€ 16
Anguilla alla brace, ceci, cavolo nero e mandarino	€ 16
Petto d'anatra, foie gras, pan brioche e mele	€ 16
Galletto di "Laura Peri" razza valdarnese, Chiodini, vin santo e creste	€ 16

La Pasta

Cappelletti di piccione, il suo fondo e timo	€ 19
Gnocchetti di zucca, coniglio, pepe rosa e tartufo	€ 19
Riso Carnaroli IGP, porcini e clorofilla di prezzemolo	€ 19
Fagottino di rana pescatrice, limone, capperi e Bottarga	€ 19
Tagliolino al tartufo	€ 19

Carne e Pesce

Filetto di cervo marinato al miele e soia, spinacio, frutti rossi e barbabietola	€ 24
Taglio di bistecca di Chianina “Simone Fracassi”, cipolla cotta nella cenere e porri stufati	€ 24
Le sfumature vegetali	€ 24
Il piccione di “Laura Peri”, coscia croccante, petto e cavolo nero	€ 24
Trota marinata, quinoa soffiata, rafano e chips	€ 24

Dolci

La Dolcezza Italiana	€ 9
Caprese di Castagne, Cacao e Rum	€ 9
Zucca, Zucca, Zucca	€ 9
Mousse di maracuja e croccante di mandorle	€ 9

Coperto € 3