

MATER

in libertà

Porro, Trota, limone nero, mandorla

Piselli, fave alla santoreggia, bacche di sambuco fermentate

Battuta di piccione, emulsione di ostrica, erba di San Pietro

Spaghetto affumicato cotto in estrazione di Abbucciato e genziana

Risotto all'olio di erbe, limone e polvere di cipolle

Pappardella di farro ripiena di piccione, fagiolo zolfino, nepitella e fegatini

Fusilloni, asparagi, erbe di campo e lime bruciato

Radicchio, capriolo, artemisia

Insalatina di bosco in brodo di conditella

Agnello del Casentino, cipolla sottocenere, siero del latte e coratella

Pancia di Chianina alla brace, patata alle pigne e scarola

Pane, Latte e miele

Abete, acetosella, sambuco

Rabarbaro, riso al latte e ruta

Fragole, pepe e piselli

3 portate ed 1 dessert a scelta 75 euro

MATER

freely

Leek, River Trout, Black Lemon, Almond

Peas, Savory Broad Beans, Fermented Elderberries

Pigeon tartare, Oyster emulsion, Costmary

Smoked Spaghetti cooked in Abbucciato Exctraction and Gentian

Risotto with Herbs Oil, Lemon and Onion Powder

Spelt Pappardella stuffed with Pigeon, Zolfini Beans Cream, Catmint and Livers

Fusilloni, Asparagus, Wild herbs and burnt Lime

Radicchio, Roe Venison, Mugwort

Forest Salad in Conditella Broth

Casentino Lamb, Ash-baked Onion, Whey and Offal

Barbecued Chianina Flank, Pine Cones Potatoes and Escarole

Bread, Milk and Honey

Fir, Sorrel, Elderberry

Rhubarb, Rice with Milk and Rue

Strawberries, Pepper and Peas

3 courses and a dessert of your choice 75 euro

MATER

In Crescita

Growing

Menù degustazione per i nostri ospiti più piccoli

Crema di fagioli, patate e funghi

Lasagnetta aperta

Piccola orecchia d'elefante, pomodori e patate

Frutta

Tiramisù

55 euro

Tasting menus for our little guests

Cream of beans, potatoes and mushrooms

Lasagna

Veal Milanese, tomatoes and potatoes

Fruit

Tiramisu

55 euro