

MATER

in profondità

Amuse bouche

Finocchio arrosto, il suo fondo, liquirizia

Pane ai cereali, lievito madre e burro salato

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

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

Spaghetto affumicato cotto in estrazione di Abbucciato e genziana

Insalatina di bosco in brodo di conditella

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

Spaghettoni al cipresso, limone alla brace e foglia di fico

Abete, acetosella, sambuco

Frutta

Piccola pasticceria

Infuso di erbe e radici

Euro 95

Abbinamento vino Euro 55





MATER

in profondità

Amuse bouche

Roasted Fennel, its Stock, Licorice

Cereal Bread, Starter and Salted Butter

Pigeon tartare, Oyster emulsion, Costmary

Risotto with Herbs Oil, Lemon and Onion Powder

Smoked Spaghetti cooked in Abbucciato extraction and Gentian

Forest Salad in Conditella Broth

Casentino Lamb, Ash-baked Onion, Whey and Offal

Spghettini with Cypress, Barbecued lemon and Fig leaf

Fir, Sorrel, Elderberry

Fruit

Petit Fours

Herbs and Roots Infusion

Euro 95

Wine to Pair Euro 55

The menu is also available Gluten free and Dairy-free