

MATER

in superficie

Amuse bouche

Pomodori confit, ricotta e granita di panzanella

Pane 100% farro, lievito madre e burro all'aringa

Piselli, fave alla santoreggia, bacche di sambuco fermentato

Porro, trota, limone nero, mandorla

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

Pancia di Chianina alla brace, patata alle pigne e scarola

Spghettini al cipresso, limone alla brace e foglia di fico

Rabarbaro, riso al latte e ruta

Frutta

Piccola pasticceria

Infuso di erbe e radici

Euro 85

Abbinamento vino Euro 45

Il menù è anche disponibile senza glutine o senza lattosio



MATER

in superficie

Amuse bouche

Confit tomatoes, Ricotta and Panzanella Granita

100% Spelt bread, Starter and Herring Butter

Peas, Savory Broad Beans, Fermented Elderberries

Leek, River Trout, Black Lemon, Almond

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

Barbecued Chianina Flank, Pine Cones Potatoes and Escarole

Spaghettoni with Cypress, Barbecued lemon and Fig leaf

Rhubarb, Rice with Milk and Rue

Fruit

Petit Fours

Herbs and Roots Infusion

Euro 85

Wine to Pair Euro 45

The menu is also available Gluten free and Dairy-free

