

MATER

in profondità

Amuse bouche

Battuta di cervo ed infuso di erbe e spezie

Pane ai cereali, lievito madre e burro all'aringa

Piccione, pesto di fegatini alla brace, erba di San Pietro e pompelmo bruciato

Risotto al pomodoro, scalogno e limone nero

Raviolini di faraona arrosto, peperone verde ed assenzio

Insalatina di bosco e conditella

Faraona, sapa, crème brûlée di fegatini, sorbetto di carpione

Spghettini al cipresso, limone alla brace, foglia di fico e ruta

Abete, acetosella, sambuco

Frutta, spezie ed estratto di lampone

Piccola pasticceria

Infuso di agrumi e bacche

Euro 95

Abbinamento vino Euro 55

Il menù è anche disponibile senza glutine o senza lattosio





MATER

in profondità

Amuse bouche

Venison Tartare and Herbs and Spices Infusion

Cereal Bread, Starter and Herring Butter

Pigeon, Grilled Liver Pesto, Costmary and Burnt Grapefruit

Risotto with Tomato, Shallot and Black Lemon

Raviolino with Roasted Guinea Fowl, Green Pepper and Wormwood

Forest Salad and Conditella Broth

Guinea fowl, Cooked Must sauce, Liver Crème Brûlée and Onion Sorbet

Spghettini with Cypress, Barbecued lemon, Fig leaf and Rue

Fir, Sorrel, Elderberry

Fruit, Spices and Raspberry Extract

Petit Fours

Herbs and Roots Infusion

Euro 95

Wine to Pair Euro 55

The menu is also available Gluten free and Dairy-free