

MATER

in libertà

Pomodoro, susina fermentata, olio al fico e Bitter

Trota Fario nel sottobosco

Galantina di faraona, collo ripieno, crème brûlée di fegatini, sorbetto al carpione

Risotto, buccia di limone bruciato, pinoli fermentati ed olio al pino

Spaghetto affumicato cotto in estrazione di Abbucciato e genziana

Passatelli, brodo della foresta, fungo dell'esca

Ave marie in crema di fagioli, gamberi di fiume, pompelmo e caffè

Radicchio, cervo, whiskey torbato

Piccione intero, porro cotto sottoterra, cipolla alla brace
(Per due persone, 30 min. cottura)

Lumache, ovoli, erbe e vinaigrette di funghi

Abete, acetosella, more

Schiacciata di fichi ed erbe, gelato al caprino, mandorle ed arancia

Pesca, granita di erbe e Chartreuse, biancomangiare

3 portate ed 1 dessert a scelta 75 euro

MATER

freely

Tomato, Fermented Plum, Fig Leaf Oil and Bitter

Fario Trout in the Undergrowth

Guinea fowl Galantina, Stuffed Neck, Liver Crème Brûlée and Onion Sorbet

Risotto, Burnt Lemon Peel, Fermented Pine Nuts and Pine Oil

Smoked Spaghetti cooked in Abbucciato Extraction and Gentian

Passatelli, Forest Broth, Tinder Fungus

Ave marie in Bean Cream, Crayfish, Grapefruit and Coffee

Radicchio, Venison, Whiskey

One Pigeon, Leek Cooked Underground and Barbecued Onion (*30 min cooking - 2 people*)

Snails, Caesar's Mushroom, Herbs and Mushrooms's Vinaigrette

Fir, Sorrel, Blackberries

Schiacciata with Figs and Herbs, Goat Chees Ice-cream, Almons and Orange

Peach, Herbs Granita and Chartreuse, Biancomangiare

3 courses and a dessert of your choice 75 euro

MATER

In Crescita

Growing

Menù degustazione per i nostri ospiti più piccoli

Pomodoro, susina fermentata, olio al fico

Pappardella di farro ripiena di piccione

Piccola orecchia d'elefante, pomodori e patate

Tiramisù

Frutta

55 euro

Tasting menus for our little guests

Tomato, Fermented Plum, Fig Leaf Oil

Spelt pappardella stuffed with Pigeon

Milanese, tomatoes and potatoes

Tiramisu

Fruit

55 euro