

MATER

in profondità

Amuse bouche

Fumetto di bosco

Pane ai cereali, lievito madre e burro all'aringa

Trota Fario nel sottobosco

Pomodoro, susina fermentata, olio al fico e Bitter

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

Spaghetti affumicato cotto in estrazione di Abbucciato e genziana

Lumache, ovoli, erbe e vinaigrette di funghi

Tè di funghi e tanaceto

Radicchio, cervo, whiskey torbato

Spghettini al cipresso, limone alla brace, foglia di fico

Pesca, granita di erbe e Chartreuse, frutto della passiflora

Frutta, aceto di more e sorbetto di ciliegia

Piccola pasticceria

Infuso di agrumi e bacche di sambuco

Euro 95

Abbinamento vino Euro 55

Il menù è anche disponibile senza glutine o senza lattosio

MATER

in profondità

Amuse bouche

Forest Fumet

Cereal Bread, Starter and Herring Butter

Fario Trout in the Undergrowth

Tomato, Fermented Plum, Fig Leaf Oil and Bitter

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

Smoked Spaghetti cooked in Abbucciato Extraction and Gentian

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

Radicchio, Venison, Whiskey

Spghettini with Cypress, Barbecued lemon, Fig leaf

Peach, Herbs Granita and Chartreuse, Passion Flower Fruit

Fruit, Blackberry Vinegar and Cherry Sorbet

Petit Fours

Infusion of Citrus Fruits and Elderberry

Euro 95

Wine to Pair Euro 55

The menu is also available Gluten free and Dairy-free

