

MATER

in libertà

- Trota, muschio, lenticchie e tartufo
- Carciofo alla brace, nepitella, olive e capperi
- Radichio, cervo, whiskey torbato
- Risina, limone bruciato, pinoli fermentati ed olio al pino
- Spaghetto affumicato cotto in estrazione di Abbucciato e genziana
- Cannellone di Ravigliolo e funghi allo straccio, pesto di erbe alla brace
- Mafaldine, bisque di gamberi di fiume, pompelmo ed erba cipollina
- Piccione intero, porro, cipolla alla brace *(Per due persone, 30 min. Cottura)*
- Verza, anguilla, chiodi di garofano
- Lingua di pancia di Chianina, fondo bruno, cavolfiore
- Cioccolato, licheni, aglio nero
- Pera, sorbetto al vin brûlé, zabaione al Vov
- Mandarino, oilva ed estrazione di baccello di vaniglia

3 portate ed 1 dessert a scelta 75 euro

MATER

freely

Trout, musk, lentils and truffle

Grilled artichoke, catmint, olives and capers

Radicchio, venison, peated whiskey

Rice, burnt lemon, fermented pine nuts and pine oil

Smoked spaghetti cooked in Abbucciato and gentian extraction

Rug Cannellone with Raviggiolo and Mushrooms, Barbecued Herbs Pesto

Mafaldine, crayfish bisque, grapefruit and chives

The pigeon, leek, grilled onion *(For two people, 30 min. Cooking time)*

Cabbage, eel, cloves

Chianina flank, stock, cauliflower

Chocolate, lichens, black garlic

Pear, mulled wine sorbet, zabaglione with Vov

Mandarin, olive oil and vanilla pod extraction

3 courses and a dessert of your choice 75 euro

MATER

In Crescita

Growing

Menù degustazione per i nostri ospiti più piccoli

Crema di fagioli e funghi

Cannellone

Piccola orecchia d'elefante, pomodori e patate

Tiramisù

55 euro

Tasting menus for our little guests

Beans and Mushrooms Cream

Cannellone

Milanese, tomatoes and potatoes

Tiramisu

55 euro