

MATER

in profondità

Amuse bouche

Brodo di carne affumicato

Pane di patate, fagioli e rosmarino

Carciofo alla brace, nepitella, olive e capperi

Radicchio, cervo, whiskey torbato

Risina, limone bruciato, pinoli fermentati ed olio al pino

Mafaldine, bisque di gamberi di fiume, pompelmo ed erba cipollina

Verza, anguilla, chiodi di garofano

Piccione intero, porro, cipolla e scalogno sotto cenere, estrazione di salvia

Granita allo Chartreuse, erbe e fichi d'india

Cioccolato, licheni, aglio nero

Infuso

Piccola Pasticceria

Euro 95

Abbinamento vino Euro 55

Il menù è anche disponibile senza glutine o senza lattosio



