

# MATER

## La carta

### Antipasti Euro 20

Trota, erbe, muschio  
Battuta di cervo, il suo garum, midollo, mandorla bruciata  
Coniglio, anguilla, lenticchia

### Primi Piatti Euro 25

Spaghetto affumicato cotto in estrazione di Abbucciato e genziana  
Tagliolino, pompelmo, gamberi di fiume e rosmarino  
Plin di cortile, fagiolo zolfino ed estratto di salvia  
Risina, olio al pino, pinoli fermentati

### Secondi piatti Euro 30

Piccione, pan del garzone e porro alla brace (*per 2 persone - Euro 40*)  
Insalatina selvaggia, sorbetto all'aceto di peperone e Saba  
Cervo, radicchio, whisky

### Dolci Euro 15

Abete, acetosella, bacche di sambuco e santoreggia  
More, rosmarino, riduzione di vermouth, panna acida  
Cioccolato, liquirizia, pomodoro

Piccola pasticceria Euro 8



# MATER

## Menu a la carte

### Starters Euro 20

Trout, herbs, moss

Venison tartare, its garum, marrow, burnt almond

Rabbit, eel, lentils

### First Courses Euro 25

Smoked spaghetti cooked in Abbucciato and gentian extraction

Tagliolino, grapefruit, crayfish and rosemary

Plin, ragu di Cortile, Zolfino Bean and sage extract

Risotto, pine oil, fermented pine nuts

### Main Courses Euro 30

Venison, radicchio, whisky

Pigeon, “Bread’s Boy” and grilled leek (*for 2 people—Euro 40*)

The wild salad, pepper vinegar sorbet and Saba

### Desserts Euro 15

Fir, sorrel, elderberry, savory

Blackberries, rosemary, vermouth reduction, sour cream

Chocolate, licorice, tomato

### Petit Fours Euro 8