

MATER

in profondità

Il nostro benvenuto
Pane ai grani antichi al lievito madre con burro al
rosmarino e limone nero
Trotta, erbe, muschio
Coniglio, anguilla, lenticchia
Tagliolino, pompelmo, gamberi di fiume e rosmarino
Risina, olio al pino, pinoli fermentati
Insalatina selvaggia, sorbetto all'aceto di peperone e Saba

Cervo, radicchio, whisky
Granita alla Chartreuse ed erbe
More, rosmarino, riduzione di vermouth, panna acida
Infuso di erbe
Piccola Pasticceria

Euro 95

Abbinamento vino Euro 55

in superficie

Il nostro benvenuto
Pane ai grani antichi al lievito madre con burro al rosmarino e
limone nero
Battuta di cervo, il suo garum, midollo, mandorla bruciata
Plin di cortile, fagiolo zolfino ed estratto di salvia
Piccione, pan del garzone e porro alla brace
Granita alla Chartreuse ed erbe
Cioccolato, liquirizia, pomodoro
Infuso di erbe
Piccola Pasticceria

Euro 75

Abbinamento vino Euro 45



MATER

in profondità

Amuse bouche
Sourdough bread with ancient grains flour with rosemary and black lemon butter
Trout, herbs, moss
Rabbit, eel, lentils
Tagliolino, grapefruit, crayfish and rosemary
Risotto, pine oil, fermented pine nuts
The wild salad, pepper vinegar sorbet and Saba
Venison, chard, whisky
Chartreuse and herbs granita
Blackberries, rosemary, vermouth reduction, sour cream
Herbal Infusion
Petit Fours

Euro 95

Wine to pair Euro 55

surface

Amuse bouche
Sourdough bread with ancient grains flour with rosemary and black lemon butter
Venison tartare, its garum, marrow, burnt almond
Plin, ragu di Cortile, Zolfino Bean and sage extract
Pigeon, “Bread’s Boy” and grilled leek
Chartreuse and herbs granita
Chocolate, licorice, tomato
Herbal Infusion
Petit Fours

Euro 75

Wine to pair Euro 45

