

MATER

in profondità

Amuse Bouche

Ossobuco, foie gras e tartufo, salsa di midollo e consommé alla brace

Pane integrale con lievito selvaggio di cavolo

Kimchi di radicchio, quaglia alla brace e grasso affumicato

Risotto, camomilla, burro acido, latte di mandorla fermentato

Cappelletti cotti in estrazione di piccione, scalogno al limone e cime di rapa

Pane ai cereali con pasta madre selvaggia ed il nostro burro al rosmarino

Insalatina di erbe e foglie, abete, conditella e gin di Vallombrosa

Verza fermentata, la sua salsa verde ed anguilla bruciata

Rosmarino, aceto all'elicriso, liquirizia e foglie pastellate

Pan dolce con latticello cotto al momento e zafferano

Pera, vin brulée e zabaione alla rosa canina

Piccola pasticceria

Euro 85

In abbinamento

30 euro Adagio

45 euro Andante

60 euro allegro

