

MATER

in libertà

Trota, garum, uova di trota e levistico

Pomodoro, basilico e burrata

Battuta di Chianina, salsa di ossobuco e papalo

Tagliolini, gamberi, monarda, finocchietto marino e limone nero

Spaghetto affumicato, cicoria ed Abbucciato aretino

Risotto, camomilla, scalogno nero, latte di mandorla ed assenzio

Cappelletti, piccione, scalogno al limone ed artemisia

Verza, la sua salsa verde, anguilla bruciata, fegato e mitsuba

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

Piccione nell'argilla, alloro, crème brûlée di fegatini e sorbetto di carpione

Cicorino, quaglia, grasso affumicato e geum urbanum

Tarte Tatin alla pesca, whisky ed uvetta

Pera, vin brulé gelato e zabaione alla rosa canina

Lampone, vaniglia e bergamotto

Soufflé al cioccolato

3 portate ed 1 dessert a scelta 65 euro

MATER

in crescita

Menù degustazione per i nostri ospiti più piccoli

Amuse Bouche

Pomodoro, basilico e burrata

Lasagnetta aperta

Galletto del Valdarno e patata schiacciata

Soufflé al cioccolato

45 euro