

MATER

in profondità

Amuse Bouche

Carota alla brace, pesto di erbe, kefir di latte

Pomodoro, basilico e burrata

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

Cappelletti, piccione, scalogno al limone e artemisia

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

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

Rosmarino, aceto all'elicriso, liquirizia

Pera, vin brulé gelato e zabaione alla rosa canina

Piccola pasticceria

Euro 80

Abbinamento non-solo-vino Euro 45

Abbinamento analcolico Euro 35

Il menù è anche disponibile senza glutine o senza lattosio

