

MATER

in superficie

Amuse Bouche

Carota alla brace, pesto di erbe, kefir di latte

Cicorino, quaglia, grasso affumicato e geum urbanum

Tagliolini, gamberi, monarda, finocchietto marino e limone nero

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

Rosmarino, aceto all'elicriso, liquirizia

Tarte Tatin alla pesca, whisky ed uvetta

Piccola pasticceria

Euro 70

Abbinamento vino Euro 35

Abbinamento analcolico Euro 30

Il menù è anche disponibile senza glutine o senza lattosio

