

MATER

IN PROFONDITÀ

Amuse Bouche

Carota alla brace, pesto di erbe, kefir di latte

Pomodoro, basilico e burrata

Risotto, camomilla, trota marinata,
latte di mandorla fermentata

Cappelletti, piccione, scalogno ed artemisia

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

Lattuga arrosto, anguilla bruciata, fegato

Rosmarino, elicriso, liquirizia

Pera, vin brulé gelato e salsa all'arancia amara

Piccola pasticceria

Euro 80

Abbinamento non-solo-vino Euro 55

Abbinamento analcolico Euro 40

Il menù è anche disponibile senza glutine o senza lattosio

