

MATER

IN PROFONDITÀ

Amuse Bouche

Brodo autunnale e cappelletti di ravigliolo

Piccione e verza maturata

Crème brûlée di fegatini e sorbetto di carpione

Risotto, camomilla, formaggio di capra
e limone nero

Spaghetto affumicato, Abbucciato aretino e genziana

Insalatina di bosco, abete, conditella
e gin di Vallombrosa

Capriolo, vermouth, radicchio ed assenzio

Abete, more, aceto

Pera, vin brulé gelato e zabaione

Piccola pasticceria

Euro 85

Abbinamento non-solo-vino Euro 55

Abbinamento analcolico Euro 40

Il menù è anche disponibile senza glutine o senza lattosio

