

# MATER

## in libertà

Pomodoro arrosto, burrata e cocomero

Piselli, fave alla santoreggia, bacche di sambuco fermentate

Piccione, pesto di fegatini alla brace, erba di San Pietro e pompelmo bruciato

Spaghetto affumicato cotto in estrazione di Abbucciato e genziana

Risotto all'olio di erbe, limone e polvere di cipolle

Gnocchetti d'ortica, lumache, rafano

Raviolini di faraona arrosto, peperone verde ed assenzio

Ave marie in crema di fagioli, gamberi di fiume, pompelmo e caffè

Radichio, capriolo, artemisia

Insalatina di bosco e conditella

Faraona, sapa, crème brûlée di fegatini, sorbetto di carpione

Trota Fario, mandorla e scarola

Pane, Latte e miele

Abete, acetosella, sambuco

Rabarbaro, riso al latte e ruta

Pesca, frutto della passione, granita di erbe e Chartreuse

3 portate ed 1 dessert a scelta 75 euro

# MATER

## freely

Roasted Tomato, Burrata and Watermelon

Peas, Savory Broad Beans, Fermented Elderberries

Pigeon, Grilled Liver Pesto, Costmary and Burnt Grapefruit

Smoked Spaghetti cooked in Abbucciato Exctraction and Gentian

Risotto with Herbs Oil, Lemon and Onion Powder

Gnocchetto with Nettle, Snails and Horseradish

Raviolino with Guinea Fowl, Green Pepper and Wormwood

Ave marie in Bean Cream, Crayfish, Grapefruit and Coffee

Radicchio, Roe Venison, Mugwort

Forest Salad in Conditella Broth

Guinea fowl, Cooked Must sauce, Liver Crème Brûlée and Onion Sorbet

Fario Trout, Almond and Escarole

Bread, Milk and Honey

Fir, Sorrel, Elderberry

Rhubarb, Rice with Milk and Rue

Peach, Passion Fruit, Chartreuse

3 courses and a dessert of your choice 75 euro

# MATER

## In Crescita

### Growing

Menù degustazione per i nostri ospiti più piccoli

Pomodoro arrosto, burrata e cocomero

Pappardella di farro ripiena di piccione

Piccola orecchia d'elefante, pomodori e patate

Tiramisù

Frutta

55 euro

Tasting menus for our little guests

Roasted Tomato, Burrata and Watermelon

Spelt pappardella stuffed with Pigeon

Veal Milanese, tomatoes and potatoes

Tiramisu

Fruit

55 euro