

MATER

in superficie

Amuse bouche

Pane ai cereali, lievito madre e burro all'aringa

Piselli, fave alla santoreggia, bacche di sambuco fermentate

Pomodoro arrosto, burrata e cocomero

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

Trota Fario, mandorla e scarola

Mais, cocco, whiskey

Pesca, frutto della passione, granita di erbe e Chartreuse

Frutta, spezie ed estratto di lampone

Piccola pasticceria

Infuso di agrumi e bacche

Euro 85

Abbinamento vino Euro 45

Il menù è anche disponibile senza glutine o senza lattosio



MATER

in superficie

Amuse bouche

Cereal Bread, Starter and Herring Butter

Peas, Savory Broad Beans, Fermented Elderberries

Roasted Tomato, Burrata and Watermelon

Ave marie in Bean Cream, Crayfish, Grapefruit and Coffee

Fario Trout, Almond and Escarole

Corn, Coconut, Whiskey

Peach, Passion Fruit, Herbs Granita and Chartreuse

Fruit, Spices and Raspberry Extract

Petit Fours

Herbs and Roots Infusion

Euro 85

Wine to Pair Euro 45

The menu is also available Gluten free and Dairy-free

