

MATER

in profondità

Amuse bouche

Fumetto di bosco

Pane ai cereali, lievito madre e burro all'aringa

Trota Fario nel sottobosco

Pomodoro, susina fermentata, olio al fico e Bitter

Risotto, buccia di limone bruciato, pinoli fermentati ed olio al pino

Raviolino di Chianina e Grigio, verza fermentata e fondo bruno

Lumache, ovoli, erbe e vinaigrette di funghi

Tè di funghi e tanaceto

Radicchio, cervo, whiskey torbato

Spghettini al cipresso, limone alla brace, foglia di fico

Pesca, granita di erbe e Chartreuse, biancomangiare

Frutta, sorbetto di more e sciroppo di coccole

Piccola pasticceria

Infuso di agrumi e bacche di sambuco

Euro 95

Abbinamento vino Euro 55



MATER

in profondità

Amuse bouche

Forest Fumet

Cereal Bread, Starter and Herring Butter

Fario Trout in the Undergrowth

Tomato, Fermented Plum, Fig Leaf Oil and Bitter

Risotto, Burnt Lemon Peel, Fermented Pine Nuts and Pine Oil

Raviolino with Chianina and Grey Pork, Fermented Cabbage and Brown Stock

Snails, Caesar's Mushroom, Herbs and Mushrooms's Vinaigrette

Tansy and Mushroom Tea

Radicchio, Venison, Whiskey

Spghettini with Cypress, Barbecued lemon, Fig leaf

Peach, Herbs Granita and Chartreuse, Biancomangiare

Fruit, Blackberry Sorbet and Cypress Fruit Syrup

Petit Fours

Infusion of Citrus Fruits and Elderberry

Euro 95

Wine to Pair Euro 55