

MATER

in libertà

Trota nel sottobosco, lenticchie e tartufo

Pollo in galantina, collo ripieno, crème brûlée di fegatini, sorbetto al carpione

Radicchio, cervo, whiskey torbato

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

Spaghetto affumicato cotto in estrazione di Abbucciato e genziana

Cannellone di Ravigliolo e funghi allo straccio, pesto di erbe alla brace e fiori di topinambur

Passatelli, brodo della foresta, fungo dell'esca

Lepre, melograno, rucola

Piccione intero, porro, cipolla alla brace

(Per due persone, 30 min. cottura)

Insalatina di erbe, funghi e conditella

Pera, vin brûlé, pandolce

Mela, castagna, fiordilatte

Cioccolato, lichene, aglio nero

3 portate ed 1 dessert a scelta 75 euro

MATER

freely

Trout in the Undergrowth, Lentils and Truffle

Chicken Galantina, Stuffed Neck, Liver Crème Brûlée and Onion Sorbet

Radicchio, Venison, Whiskey

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

Smoked Spaghetti cooked in Abbucciato Extraction and Gentian

Rug Cannellone with Ravigliolo and Mushrooms, Barbecued Herbs Pesto and Sunroot Flowers

Passatelli, Forest Broth, Tinder Fungus

Hare, Pomegranate, Rocket

The Pigeon, Leek and Barbecued Onion (*30 min cooking - 2 people*)

Herbs Salad, Mushrooms and Conditella

Pear, Mulled Wine, Pandolce

Apple, Chestnut, Fiordilatte Ice-cream

Chocolate, Lichen, Black Garlic

3 courses and a dessert of your choice 75 euro

MATER

In Crescita

Growing

Menù degustazione per i nostri ospiti più piccoli

Crema di fagioli e funghi

Cannellone

Piccola orecchia d'elefante, pomodori e patate

Tiramisù

Frutta

55 euro

Tasting menus for our little guests

Beans and Mushrooms Cream

Cannellone

Milanese, tomatoes and potatoes

Tiramisu

Fruit

55 euro