

# MATER

## in profondità

Amuse bouche

Trota nel sottobosco, lenticchie e tartufo  
Pane alle patate, crema di licoli e uova di trota

Pane ai cereali, lievito madre e burro all'aringa

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

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

Insalatina di erbe, funghi e conditella

Radicchio, cervo, whiskey torbato

Spghettini al cipresso, limone alla brace, foglia di fico

Cioccolato, lichene, aglio nero e prugnolo selvatico

Frutta, sorbetto di more, rosa canina e sciroppo di coccole

Piccola pasticceria

Infuso di agrumi e bacche di sambuco

Euro 95

Abbinamento vino Euro 55

*Il menù è anche disponibile senza glutine o senza lattosio*





# MATER

## in profondità

Amuse bouche

Trout in the Undergrowth, Lentils and Truffle  
Potatoes Bread, Licoli cream and Trout eggs

Cereal Bread, Starter and Herring Butter

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

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

Herbs Salad, Mushrooms and Conditella

Radicchio, Venison, Whiskey

Spghettini with Cypress, Barbecued lemon, Fig leaf

Chocolate, Lichen, Black garlic and Blackthorn

Fruit, Blackberry Sorbet , Dog Rose Hip and Cypress Fruit Syrup  
Petit Fours

Infusion of Citrus Fruits and Elderberry

Euro 95

Wine to Pair Euro 55

*The menu is also available Gluten free and Dairy-free*