

MATER

in libertà

Trota, muschio, lenticchie e tartufo nero pregiato

Carciofo alla brace, pesto d'erbe, capperi e rucola

Radicchio, cervo laccato e velo di whiskey torbato

Risina, limone bruciato, pinoli fermentati ed olio al pino

Spaghetto affumicato cotto in estrazione di Abbucciato e genziana

Cannellone di Ravaggiolo e funghi allo straccio, erbe

Mafaldine, bisque di gamberi di fiume, midollo ed emulsione di pompelmo

Piccione intero, porro e cipolla sotto cenere, scalogno al limone ed estrazione di salvia *(Per due persone, 30 min. Cottura)*

Anguilla marinata, verza, pinoli e cipolla fermentata

Civerio di lepre, cavolfiore e chiodi di garofano

Pera, sorbetto al vin brûlé, pandolce e zabaione al Vov

Cioccolato, licheni, aglio nero e prugnolo selvatico

Mandarino, oliva, estrazione di baccello di vaniglia, aneto

3 portate ed 1 dessert a scelta 75 euro

MATER

freely

Trout, musk, lentils and black truffle

Grilled artichoke, wild herbs pesto, capers and rocket

Radicchio, venison, peated whiskey

Rice, burnt lemon, fermented pine nuts and pine oil

Smoked spaghetti cooked in Abbucciato and gentian extraction

Rug Cannellone with Raviggiolo and Mushrooms, Herbs

Mafaldine, crayfish bisque, marrow and grapefruit emulsion

The pigeon, leek and onion under ashes, shallots with lemon and sage extraction
(For two people, 30 min. Cooking time)

Marinated eel, savoy cabbage, pine nuts and fermented onion

Hare stew, cauliflower and cloves

Chocolate, lichens, black garlic and Blackthorn

Pear, mulled wine sorbet, Pandolce and zabaglione with Vov

Mandarin, olive, vanilla pod extraction, dill

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

55 euro

Tasting menus for our little guests

Beans and Mushrooms Cream

Cannellone

Milanese, tomatoes and potatoes

Tiramisu

55 euro