

MATER

in profondità

Il nostro benvenuto

Consommé affumicato e bottoni di bollito cotti in vescica

Collo ripieno di cappono laccato alla birra e salsa verde

Lingua di Chianina, salsa suprema, capperi e acciuga

Pane stirato alle olive ed olio di Moggiona

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

Anguilla marinata, verza, pinoli e cipolla fermentata

Risina, limone bruciato, pinoli fermentati ed olio al pino

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

Pane ai cereali e burro salato

Radicchio, cervo laccato e velo di whiskey torbato

Piccione intero, porro e cipolla sotto cenere, scalogno al limone ed estrazione di salvia

Granita allo Chartreuse, erbe e fichi d'india

Cioccolato, licheni, aglio nero e prugnolo selvatico

Infuso

Piccola Pasticceria

Euro 105

Abbinamento vino Euro 60

Il menù è anche disponibile senza glutine o senza lattosio





MATER

in profondità

Amuse bouche

Smoked consommé and boiled meat cooked in bladder
Neck stuffed with beer lacquered capon and green sauce
Chianina tongue, supreme sauce, capers and anchovies

Olive bread. Olive oil from Moggiona

Grilled artichoke, wild herbs pesto, capers and rocket
Marinated eel, savoy cabbage, pine nuts and fermented onion

Risina, Burnt Lemon Peel, fermented Pine Nuts and Pine Oil
Mafaldine, crayfish bisque, marrow and grapefruit emulsion

Ceral bread and salted butter

Radicchio, Venison, Peated Whiskey
The pigeon, leek and onion under ashes, shallots with lemon and sage
extraction

Chartreuse Granita, herbs and Prickly pears

Chocolate, Lichens, Black garlic and Blackthorn

Herbal Infusion

Petit Fours

Euro 105

Wine to Pair Euro 60

The menu is also available Gluten free and Dairy-free