

MATER

in profondità

Il nostro benvenuto
Pane ai grani antichi al lievito madre con burro al
rosmarino e limone nero
Pomodoro, bitter, dragoncello
Coniglio, anguilla, verza fermentata
Tagliolino, albicocca, gamberi di fiume e rosmarino
Risina, susina, ruta e finocchietto
Insalatina selvaggia, sorbetto all'aceto di peperone e Saba
Cervo, bietola, whisky
Cetrioli e granita alle erbe
More, rosmarino, riduzione di vermouth, panna acida
Infuso di erbe
Piccola Pasticceria

Euro 95

Abbinamento vino Euro 55

in superficie

Il nostro benvenuto
Pane ai grani antichi al lievito madre con burro al rosmarino e
limone nero
Battuta di cervo, il suo garum, caffè, mandorla bruciata
Plin di cortile, fagiolo zolfino ed estratto di salvia
Piccione, pan del garzone e porro alla brace
Cetrioli e granita alle erbe
Cioccolato, liquirizia, pomodoro
Infuso di erbe
Piccola Pasticceria

Euro 75

Abbinamento vino Euro 45



MATER

in profondità

Amuse bouche
Sourdough bread with ancient grains flour with rosemary and black lemon butter
Tomato, bitter, tarragon
Rabbit, eel, fermented Savoy cabbage
Tagliolino, apricot, crayfish and rosemary
Risotto, plum, rue, wild fennel
The wild salad, pepper vinegar sorbet and Saba
Venison, chard, whisky
Cucumber and herbs granita
Blackberries, rosemary, vermouth reduction, sour cream
Herbal Infusion
Petit Fours

Euro 95

Wine to pair Euro 55

surface

Amuse bouche
Sourdough bread with ancient grains flour with rosemary and black lemon butter
Venison tartare, its garum, coffee, burnt almond
Plin, ragu di Cortile, Zolfino Bean and sage extract
Pigeon, "Bread's Boy" and grilled leek
Cucumber and herbs granita
Chocolate, licorice, tomato
Herbal Infusion
Petit Fours

Euro 75

Wine to pair Euro 45

