

# MATER

## La carta

### Antipasti Euro 20

Pomodoro, bitter, dragoncello  
Battuta di cervo, il suo garum, caffè, mandorla bruciata  
Coniglio, anguilla, verza fermentata

### Primi Piatti Euro 25

Spaghetto affumicato cotto in estrazione di Abbucciato e genziana  
Tagliolino, albicocca, gamberi di fiume e rosmarino  
Plin di cortile, fagiolo zolfino ed estratto di salvia  
Risina, susina, ruta e finocchietto

### Secondi piatti Euro 30

Piccione, pan del garzone e porro alla brace (*per 2 persone - Euro 40*)  
Insalatina selvaggia, sorbetto all'aceto di peperone e Saba  
Cervo, bietola, whisky  
Bavetta di Chianina alla brace, bietola e patata schiacciata

### Dolci Euro 15

Abete, acetosella, bacche di sambuco e santoreggia  
More, rosmarino, riduzione di vermouth, panna acida  
Cioccolato, liquirizia, pomodoro

Piccola pasticceria Euro 8



# MATER

## Menu a la carte

### Starters Euro 20

Tomato, bitter, tarragon  
Venison tartare, its garum, coffee, burnt almond  
Rabbit, eel, fermented Savoy cabbage

### First Courses Euro 25

Smoked spaghetti cooked in Abbucciato and gentian extraction  
Tagliolino, apricot, crayfish and rosemary  
Plin, ragu di Cortile, Zolfino Bean and sage extract  
Risotto, plum, rue, wild fennel

### Main Courses Euro 30

Venison, chard, whisky  
Pigeon, “Bread’s Boy” and grilled leek (*for 2 people—Euro 40*)  
The wild salad, pepper vinegar sorbet and Saba  
Barbecued small flank steak, chard and smashed potatoes

### Desserts Euro 15

Fir, sorrel, elderberry, savory  
Blackberries, rosemary, vermouth reduction, sour cream  
Chocolate, licorice, tomato

### Petit Fours Euro 8