

# MATER

## La carta

### Antipasti Euro 20

Battuta di cervo, garum, mandorla amara, acetosella  
Animella, limone nero, misticanza  
Carciofo, pesto d'erbe, latte di noci, nepitella

### Primi Piatti Euro 25

Plin di faraona, rucola, olive  
Risina, estrazione di radicchio, arancia bruciata  
Spaghetto affumicato Abbucciato aretino, fave  
Bottoni, stridoli, cipresso, limone nero

### Secondi piatti Euro 30

Piccione, porro, pan del garzone  
Quaglia, prugne, piselli alla brace, finocchietto  
Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperoni, conditella  
Anatra, pomodoro secco, pompelmo, agretti

### Dolci Euro 15

Latte, polline, fiori  
Licheni, more sott'aceto, genziana  
Pera alla brace, zabaione, polvere di garum e vin brûlée

### Piccola pasticceria Euro 9

# MATER

## Menu a la carte

### Starters Euro 20

Venison tartare, its garum, bitter almond, sorrel  
Sweetbread, black lemon, mixed herbs  
Artichoke, herb pesto, walnut milk, catmint

### First Courses Euro 25

Plin of guinea fowl, rocket, olives  
Risina, radicchio extract, burnt orange  
Smoked spaghetti, Abbucciato cheese, fava beans  
Bottoni, maidenstears, cypress, black lemon

### Main Courses Euro 30

Pigeon, leek and "bread's boy"  
Quail, plums, grilled peas, wild fennel  
Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella  
Duck, dried tomato, grapefruit, Agretti

### Desserts Euro 15

Milk, pollen, flowers  
Lichens, pickled blackberries, gentian  
Grilled pear, zabaglione, garum powder, mulled wine

### Petit Fours Euro 9