

MATER

in profondità

Il nostro benvenuto

Brodo di foresta

Pane ai grani antichi al lievito madre con burro all'aringa

Battuta di cervo, garum, mandorla amara, acetosella

Bottoni, stridoli, cipresso, limone nero

Risina, estrazione di radicchio, arancia bruciata

Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperoni,

conditella

Piccione, porro, pan del garzone

Granita alla Chartreuse ed erbe

Licheni, more sott'aceto, genziana

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 all'aringa

Carciofo, pesto d'erbe, latte di noci, nepitella

Plin di faraona, rucola, olive

Anatra, pomodoro secco, pompelmo, agretti

Granita alla Chartreuse ed erbe

Latte, polline, fiori

Infuso di erbe

Piccola Pasticceria

Euro 75

Abbinamento vino Euro 45



MATER

deeper

Amuse bouche

Forest broth

Sourdough bread with ancient grains flour with herrings butter

Venison tartare, its garum, bitter almond, sorrel

Bottoni, maidenstears, cypress, black lemon

Risina, radicchio extract, burnt orange

The wild salad, pepper vinegar sorbet and Saba

Pigeon, leek and "bread's boy"

Chartreuse and herbs granita

Lichens, pickled blackberries, gentian

Herbal Infusion

Petit Fours

surface

Amuse bouche

Sourdough bread with ancient grains flour with herrings butter

Artichoke, herb pesto, walnut milk, catmint

Plin of guinea fowl, grilled rocket, olives

Duck, dried tomato, grapefruit, Agretti

Chartreuse and herb granita

Milk, bread, honey

Herbal Infusion

Petit Fours

Euro 75

Wine to pair Euro 45

