

MATER

La carta

Antipasti Euro 20

Battuta di cervo, garum, mandorla amara, acetosella
Animella, limone nero, misticanza
Zucchina, fiore, spuma di ginepro

Primi Piatti Euro 25

Plin di faraona, rucola, olive
Risina, albicocca, artemisia
Spaghetto, Abbucciato aretino e genziana
Raviolino d'anatra, peperone, assenzio
Tubetto, trota, garum, lime

Secondi Piatti Euro 30

Quaglia, prugne, piselli alla brace, mirtilli fermentati
Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, conditella
Anatra, pomodoro secco, carciofo alla brace
Pomodori, granita al bitter, dragoncello

Dolci Euro 15

Abete, acetosa, fragola
Licheni, more sott'aceto, genziana
Albicocca, il suo nòcciolo, spinaci
Piccola pasticceria Euro 9

MATER

Menu a la carte

Starters Euro 20

Venison tartare, its garum, bitter almond, sorrel
Sweetbread, black lemon, mixed herbs
Courgette, its flower, juniper foam

First Courses Euro 25

Plin of guinea fowl, rocket, olives
Risina, apricot, Artemisia
Spaghetti, Abbucciato cheese, gentian
Duck ravioli, pepper, wormwood
Tubetto, trout, garum, lime

Main Courses Euro 30

Quail, plums, grilled peas, fermented blueberries
Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella
Duck, dried tomato, barbecued artichokes
Tomatoes, bitter granita and tarragon

Desserts Euro 15

Fir, sorrel, strawberry
Lichens, pickled blackberries, gentian
Apricot, its stone, spinaches
Petit Fours Euro 9