

# MATER

## La carta

### Antipasti Euro 20

Battuta di cervo, garum, mandorla amara, acetosella  
Animella, limone nero, misticanza  
Pomodori, granita al bitter, dragoncello

### Primi Piatti Euro 25

Plin di faraona, rucola, olive  
Risina, pompelmo bruciato, artemisia  
Spaghetto, Abbucciato aretino e genziana  
Raviolino d'anatra, arancia, estrazione di radicchio  
Tubetto, trota, garum, lardo

### Secondi Piatti Euro 30

Quaglia, prugne, piselli alla brace, finocchietto  
Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, conditella  
Anatra, pomodoro secco, carciofo alla brace  
Piccione, talli di aglione, pan del garzone (*Per 2 persone - Euro 40*)

### Dolci Euro 15

Abete, acetosa, fragola  
Licheni, more sott'aceto, genziana  
Albicocca, nòcciolo, caprino e 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  
Tomatoes, Campari granita and tarragon

### First Courses Euro 25

Plin of guinea fowl, rocket, olives  
Risina, burnt grapefruit, Artemisia  
Spaghetti, Abbucciato cheese, gentian  
Duck ravioli, orange, radicchio extraction  
Tubetto, trout, garum, lard

### Main Courses Euro 30

Quail, plums, grilled peas, wild fennel  
Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella  
Duck, dried tomato, barbecued artichokes  
Pigeon, Aglione garlic scapes, and "bread's boy" (*For 2 people—Euro 40*)

### Desserts Euro 15

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