

# MATER

## in profondità

Il nostro benvenuto

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

Animella, limone nero, misticanza

Raviolino d'anatra, peperone, assenzio

Risina, albicocca, artemisia

Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone,  
conditella

Anatra, pomodoro secco, carciofo alla brace

Spaghettono, cipresso, granita al pomodoro e Campari

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

Pomodori, granita al bitter, dragoncello

Tubetto, trota, garum, lime

Quaglia, prugne, piselli alla brace, mirtilli fermentati

Granita alla pesca, Chartreuse, erbe

Abete, acetosa, fragola

Infuso di erbe

Piccola pasticceria

Euro 80

Abbinamento vino Euro 35

# MATER

## in profondità

Amuse bouche

Sourdough bread with ancient grains flour with herrings butter

Sweetbread, black lemon, mixed herbs

Duck ravioli, pepper, wormwood

Risina, apricot, Artemisia

Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella

Duck, dried tomato, barbecued artichokes

Spaghetto, cypress, tomato granita and Campari

Lichens, pickled blackberries, gentian

Herbal Infusion

Petit Fours

Euro 95

Wine to pair Euro 55

## surface

Amuse bouche

Sourdough bread with ancient grains flour with herrings butter

Tomatoes, bitter granita and tarragon

Tubetto, trout, garum, lime

Quail, plums, grilled peas, fermented blueberries

Chartreuse granita, peach, herbs

Fir, sorrel, strawberry

Herbal Infusion

Petit Fours

Euro 80

Wine to pair Euro 35



# MATER

## in verde

Il nostro benvenuto

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

Zucchina, fiore, spuma di ginepro

Spaghetto, Abbucciato aretino e genziana

Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, conditella

Pomodori, granita al bitter, dragoncello

Granita alla pesca, Chartreuse, erbe

Albicocca, il suo nocciolo, spinaci

Infuso di erbe

Piccola pasticceria

Euro 85

Abbinamento vino & Cocktail € 45.00

## greener

Amuse bouche

Sourdough bread with ancient grains flour with herrings butter

Courgette, its flower, juniper foam

Spaghetti, Abbucciato cheese, gentian

Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella

Tomatoes, bitter granita and tarragon

Chartreuse granita, peach, herbs

Apricot, its stone, spinaches

Herbal Infusion

Petit Fours

Euro 85

Cocktail & Wine to pair € 45.00

