

# MATER

## in profondità

Il nostro benvenuto

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

Animella, limone nero, misticanza

Raviolino d'anatra, arancia, estrazione di radicchio

Risina, pompelmo bruciato, artemisia

Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone,  
conditella

Anatra, pomodoro secco, carciofo alla brace

Granita alla Chartreuse, pesca, 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

Pomodori, granita al bitter, dragoncello

Tubetto, trota, garum, lardo

Quaglia, prugne, piselli alla brace, finocchietto

Granita alla Chartreuse, pesca, 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, orange, radicchio extraction

Risina, burnt grapefruit, Artemisia

Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella

Duck, dried tomato, barbecued artichokes

Chartreuse granita, peach, herbs

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, Campari granita and tarragon

Tubetto, trout, garum, lard

Quail, plums, grilled peas, wild fennel

Chartreuse granita, peach, herbs

Fir, sorrel, strawberry

Herbal Infusion

Petit Fours

Euro 80

Wine to pair Euro 35