

# 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, vino rosso, radicchio sott'aceto

### Secondi Piatti Euro 30

Quaglia, prugne, carota, albicocca  
Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, conditella  
Anatra, pomodoro secco, talli di aglione  
Pomodori, granita al bitter, dragoncello

### Dolci Euro 15

Abete, acetosa, fragola  
Licheni, more sott'aceto, genziana  
Albicocca, il suo nòcciolo, bietola  
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, red wine, pickled radicchio

### Main Courses Euro 30

Quail, plums, carrot, apricot  
Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella  
Duck, dried tomato, Aglione garlic scapes  
Tomatoes, bitter granita and tarragon

### Desserts Euro 15

Fir, sorrel, strawberry  
Lichens, pickled blackberries, gentian  
Apricot, its stone, chard  
Petit Fours

Euro 9