

MATER

La carta

Antipasti Euro 20

Battuta di cervo, garum, mandorla amara, acetosella

Animella, limone nero, misticanza

Trota, muschio, lenticchie

Primi Piatti Euro 25

Plin di faraona, rucola, olive

Risina, pompelmo arrosto, radicchio

Spaghetto, Abbucciato aretino e genziana

Raviolino d'anatra, fondo, ginepro, salvia

Secondi Piatti Euro 30

Cervo, radicchio, whisky

Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, conditella

Colombaccio, funghi e peperone alla brace

Pomodoro cuore di bue alla brace, datterini confit, levistico

Dolci Euro 15

Abete, acetosa, fragola

Licheni, more sott'aceto, genziana

Insalata di frutta in osmosi

MATER

Menu a la carte

Starters Euro 20

Venison tartare, its garum, bitter almond, sorrel

Sweetbread, black lemon, mixed herbs

Trout, moss, lentils

First Courses Euro 25

Plin of guinea fowl, rocket, olives

Risina, roasted grapefruit, radicchio

Spaghetti, Abbucciato cheese, gentian

Duck ravioli, stock, juniper, sage

Main Courses Euro 30

Venison, radicchio, whisky

Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella

Wood pigeon, daily mushrooms and barbecued pepper

Barbecued beefsteak tomato, plum tomatoes, lovage

Desserts Euro 15

Fir, sorrel, strawberry

Lichens, pickled blackberries, gentian

Osmosis fruit salad