

# 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, pinoli fermentati, abete

Spaghetto, Abbucciato aretino e genziana

Raviolino d'anatra, polvere di garum, radicchio sott'aceto

### Secondi Piatti Euro 30

Cervo, radicchio, whisky

Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, conditella

Anatra, pomodoro secco, talli di aglione

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

Courgette, its flower, juniper foam

### First Courses Euro 25

Plin of guinea fowl, rocket, olives

Risina, fermented pine nuts, fir

Spaghetti, Abbucciato cheese, gentian

Duck ravioli, venison garum powder, pickled radicchio

### Main Courses Euro 30

Venison, radicchio, whisky

Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella

Duck, dried tomato, Aglione garlic scapes

Barbecued beefsteak tomato, plum tomatoes, lovage

### Desserts Euro 15

Fir, sorrel, strawberry

Lichens, pickled blackberries, gentian

Osmosis fruit salad