

MATER

in profondità

Spaghettono, Campari, pomodoro, ruta
Pane ai grani antichi al lievito madre con burro all'aringa
Animella, limone nero, misticanza
Raviolino d'anatra, polvere di garum, radicchio sott'aceto
Risina, pinoli fermentati, abete
Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, conditella
Anatra, pomodoro secco, talli di aglione
Pompelmo, assenzio, olive
Licheni, more sott'aceto, genziana
Raviolino, ricotta del pastore, more di rovo
Infuso di erbe

Euro 95

Abbinamento vino Euro 55

in superficie

Spaghettono, Campari, pomodoro, ruta
Pane ai grani antichi al lievito madre con burro all'aringa
Pomodoro cuore di bue alla brace, datterini confit, levistico
Plin di faraona, rucola, olive
Cervo, radicchio, whisky
Pompelmo, assenzio, olive
Abete, acetosa, fragola
Raviolino, ricotta del pastore, more di rovo
Infuso di erbe

Euro 80

Abbinamento vino Euro 45

--English next page

MATER

in profondità

Spaghetтино, Campari, tomato, rue
Sourdough bread with ancient grains flour with herrings butter
Sweetbread, black lemon, mixed herbs
Duck ravioli, venison garum powder, pickled radicchio
Risina, fermented pine nuts, fir
Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella
Duck, dried tomato, Aglione garlic scapes
Grapefruit, Absinthe, Olives
Lichens, pickled blackberries, gentian
Raviolino, ricotta, wild blackberries
Herbal Infusion

Euro 95

Wine to pair Euro 55

surface

Spaghetтино, Campari, tomato, rue
Sourdough bread with ancient grains flour with herrings butter
Barbecued beefsteak tomato, plum tomatoes, lovage
Plin of guinea fowl, rocket, olives
Venison, radicchio, whisky
Grapefruit, Absinthe, Olives
Raviolino, ricotta, wild blackberries
Fir, sorrel, strawberry
Herbal Infusion

Euro 80

Wine to pair Euro 45



MATER

in verde

Spaghetino, Campari, pomodoro, ruta
Pane ai grani antichi al lievito madre, olio d'oliva
Zucchini, fiore, spuma di ginepro
Spaghetto, Abbucciato aretino e genziana
Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, conditella
Cuore di bue alla brace, datterini confit, levistico
Pompelmo, assenzio, olive
Insalata di frutta in osmosi
Raviolino, ricotta del pastore, more di rovo
Infuso di erbe

Euro 85

Abbinamento vino € 45.00

greener

Spaghetino, Campari, tomato, rue
Sourdough bread with ancient grains flour with olive oil
Courgette, its flower, juniper foam
Spaghetti, Abbucciato cheese, gentian
Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella
Barbecued beefsteak tomato, plum tomatoes, lovage
Grapefruit, absinthe, olives
Osmosis fruit salad
Raviolino, ricotta, wild blackberries
Herbal Infusion

Euro 85

Wine to pair € 45.00

