

MATER

in profondità

Spghettino, Campari, pomodoro, susina, ruta
Pane ai grani antichi al lievito madre con burro all'aringa
Animella, limone nero, misticanza
Rognone, patata affumicata, levistico
Tagliolino, gambi di prezzemolo, polvere di garum, consommé
Risina, pompelmo arrosto, radicchio
Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, conditella
Cervo, radicchio, whisky
Pompelmo, assenzio, olive
Licheni, more sott'aceto, genziana
Ricotta e pera cotogna
Infuso di erbe

Euro 105

Abbinamento vino Euro 55

in superficie

Spghettino, Campari, pomodoro, susina, ruta
Pane ai grani antichi al lievito madre con burro all'aringa
Trotta, muschio, lenticchie
Plin di faraona, rucola, olive
Colombaccio, funghi e peperone alla brace
Pompelmo, assenzio, olive
Pera alla brace, zabaione, vin brûlée
Ricotta e pera cotogna
Infuso di erbe

Euro 80

Abbinamento vino Euro 45

MATER

in profondità

Spaghetino, Campari, tomato, plum, rue
Sourdough bread with ancient grains flour with herrings butter
Sweetbread, black lemon, mixed herbs
Kidney, smoked potatoes, lovage
Tagliolino, parsley stalks, garum powder, consommé
Risina, roasted grapefruit, radicchio
Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella
Venison, radicchio, whisky
Grapefruit, Absinthe, Olives
Lichens, pickled blackberries, gentian
Ricotta and quince
Herbal Infusion

Euro 105

Wine to pair Euro 55

surface

Spaghetino, Campari, tomato, plum, rue
Sourdough bread with ancient grains flour with herrings butter
Trout, moss, lentils
Plin of guinea fowl, rocket, olives
Wood pigeon, daily mushrooms and barbecued pepper
Grapefruit, Absinthe, Olives
Grilled pear, zabaglione, mulled wine
Ricotta and quince
Herbal Infusion

Euro 80

Wine to pair Euro 45

