

MATER

Menu marzo 2025

in profondità

Spaghettono, vermouth, camomilla e bergamotto

Sfera di pompelmo, olive e sesamo

Taco di piselli, aglio nero e limone ossidato

Pane ai grani antichi al lievito madre con burro alla trota

Salmerino, fave, mandorle e cedro

Lenticchie, ghiande, muschio

Spaghettono Barilla al bronzo, trota, abete, more sott'aceto

Cappelletti d'agnello, brodo di bosco, nepitella

Insalatina selvaggia, sorbetto di peperone, pane sfogliato alle erbe

Cervo marinato, radicchio, gel di pompelmo

Fico d'india, agrumi, aceto, lampone

Licheni, prugnolo selvatico, castagne fermentate

Piccola Pasticceria

Infuso

Euro 100

Abbinamento vino Euro 55

deeper

Spaghetti, vermouth, chamomile and bergamot

Grapefruit sphere, olives and sesame

Pea taco, black garlic and oxidized lemon

Ancient grain bread with sourdough and trout butter

Char, broad beans, almonds and cedar

Lentils, acorns, moss

Spaghettono Barilla, trout, fir, pickled blackberries

Lamb cappelletti, forest broth, calamint

Wild salad, pepper sorbet, herb puff pastry

Marinated venison, radicchio, grapefruit gel

Prickly pear, citrus, vinegar, raspberry

Lichens, wild blackthorn, fermented chestnuts

Small Pastry Shop

Herbal Infusion

Euro 100

Wine To Pair 55

