

MATER - La Carta

Antipasti Euro 20

Lenticchie, ghiande, pinolo fermentato

Carciofo, olive, topinambur, nepitella

Animella, misticanza, prosciutto di Grigio, limone nero

Trota, mandorla, muschio, acetosa

Primi Piatti Euro 25

Risina, cipresso, bergamotto

Spaghetto, Abbucciato aretino, genziana

Bottoni di ricotta e nespole, rosa canina, olive, capperi

Cappelletti d'agnello, garum di funghi, cedro

Secondi Piatti Euro 30

Cervo, radicchio, pompelmo, whisky

Agnello, cipolla sotto cenere, coratella, bietola

Coniglio, cipollotto, pomodoro secco, asparagi selvatici

Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, pane sfogliato alle erbe

Dolci Euro 15

Abete, acetosella, frutti rossi

Lichene, aglio nero, susina, castagne

Pera ossidata, mirin al Campari, sorbetto al vin brûlée

In Libertà

Un percorso di 3 portate a scelta, più 1 dessert per l'intero tavolo.

Il menu include pre-dessert e piccola pasticceria.

Euro 80 a persona

English next page



MATER - A la carte

Starters Euro 20

Lentils, acorns, fermented pine nuts

Artichoke, olives, Jerusalem artichokes, lesser calamint

Sweetbread, wild salad, Grigio ham, black lemon

Trout, almond, moss, sorrel

First Courses Euro 25

Risina, Cypress, bergamot

Spaghetto, Abbucciato cheese, gentian

Ricotta and medlar bottoni, rose hips, olives, capers

Lamb cappelletti, mushroom garum, citron

Main Courses Euro 30

Venison, radicchio, grapefruit, whiskey

Lamb, potato under ash, onion, offal, chard

Rabbit, spring onion, dried tomato, wild asparagus

Wild salad, sorbet of pepper vinegar, puff pastry herbs bread

Desserts Euro 15

Fir, wood sorrel, red fruits

Lichen, black garlic, plum, chestnuts

Pear oxidised, Campari Mirin, sorbetto with mulled wine

Carte Blanche

A tasting of 3 courses and one dessert of your choice for the whole table.

The menu includes pre-dessert and petit four.

Euro 80 per person





Le nostre materie prime dalle *Aziende Agricole Consigliate dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi*

Nel rispetto della nostra filosofia di cucina e ospitalità profondamente legata al territorio, abbiamo scelto di affidarci a **tre aziende agricole riconosciute dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi** come parte del programma “**Aziende Agricole Consigliate dal Parco**”.

Questo riconoscimento nasce da un percorso partecipativo voluto dal Parco e da un disciplinare condiviso, che valorizza pratiche agricole **sostenibili, tradizionali** e rispettose dell’ambiente.

Le aziende da cui ci riforniamo sono:

- **Molin di Bucchio** (Stia), dove selezioniamo **trote e salmerini** allevati in acque purissime, nel cuore del Parco.
- **Birrificio Agricolo Podere Fatucchio**, da cui scegliamo **due birre artigianali** nate da cereali coltivati direttamente dall’azienda.

Azienda Agricola Fregnan, produttrice di un elegante **metodo classico** che racconta il carattere autentico delle colline casentinesi.

Sostenere queste realtà significa per noi contribuire attivamente alla **custodia del paesaggio**, alla **valorizzazione delle produzioni locali** e a un modello di economia circolare e consapevole.

Un impegno che si riflette in ogni piatto e in ogni calice che offriamo.

