

M A T E R

La carta

Pomodoro, dragoncello, susina fermentata

Battuta di cervo, brodo di salmerino e abete

Carota, spezie, agrumi

Trota, levistico, patate

Spaghetto, Abbucciato, genziana

Raviolino d'anatra, pompelmo, rucola e ginepro

Pasta "lumache", aceto, zucchina, vongole

Reginella ripiena, erbe amare, stufato d'agnello

Anatra in cera d'api, bietola, arancia fermentata

Animella, misticanza, prosciutto di Grigio, limone nero

Piccione, estratto di salvia, radicchio verde

Agnello alla brace, taccole, interiora

Misticanza di erbe, rosa canina, mandorla, alloro

Pesca, Chartreuse, assenzio

Cioccolato, nocciola, prugnolo selvatico

2 piatti a scelta e 1 dessert – Euro 80

3 piatti a scelta e 1 dessert – Euro 90



M A T E R

Fede

Un percorso libero e senza compromessi, guidato dallo chef e pensato per palati curiosi e aperti

Euro 130

Abbinamento non-solo-vino Euro 55

Foresta

Aperitivo

Pane agricolo

Trota, levistico, patate

Pomodoro, dragoncello, susina fermentata

Raviolino d'anatra, pompelmo, rucola e ginepro

Spaghetto, Abbucciato, genziana

Piccione, estratto di salvia, radicchio verde

Agrumi, aceto, menta

Cioccolato, nocciola, prugnolo selvatico

Torta di pane e caramello

Euro 110

Abbinamento vino Euro 55

