

# MATER - La Carta

## Antipasti Euro 20

Lenticchie, ghiande, tartufo

Carciofo, olive, topinambur, nepitella

Animella, misticanza, prosciutto di Grigio, limone nero

Salmerino, mandorla, uova marinate, cedro

## Primi Piatti Euro 25

Risina, cipresso, limone ossidato

Spaghettone, trota, abete, more sott'aceto

Raviolino di ricotta, rosa canina, olive, capperi

Cappelletti d'agnello, brodo di bosco, nepitella

## Secondi Piatti Euro 30

Cervo, radicchio, pompelmo, whisky

Agnello, patata sotto cenere, cipolla, coratella, bietola

Coniglio, cipollotto, pomodoro secco, tartufo

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

## Dolci Euro 15

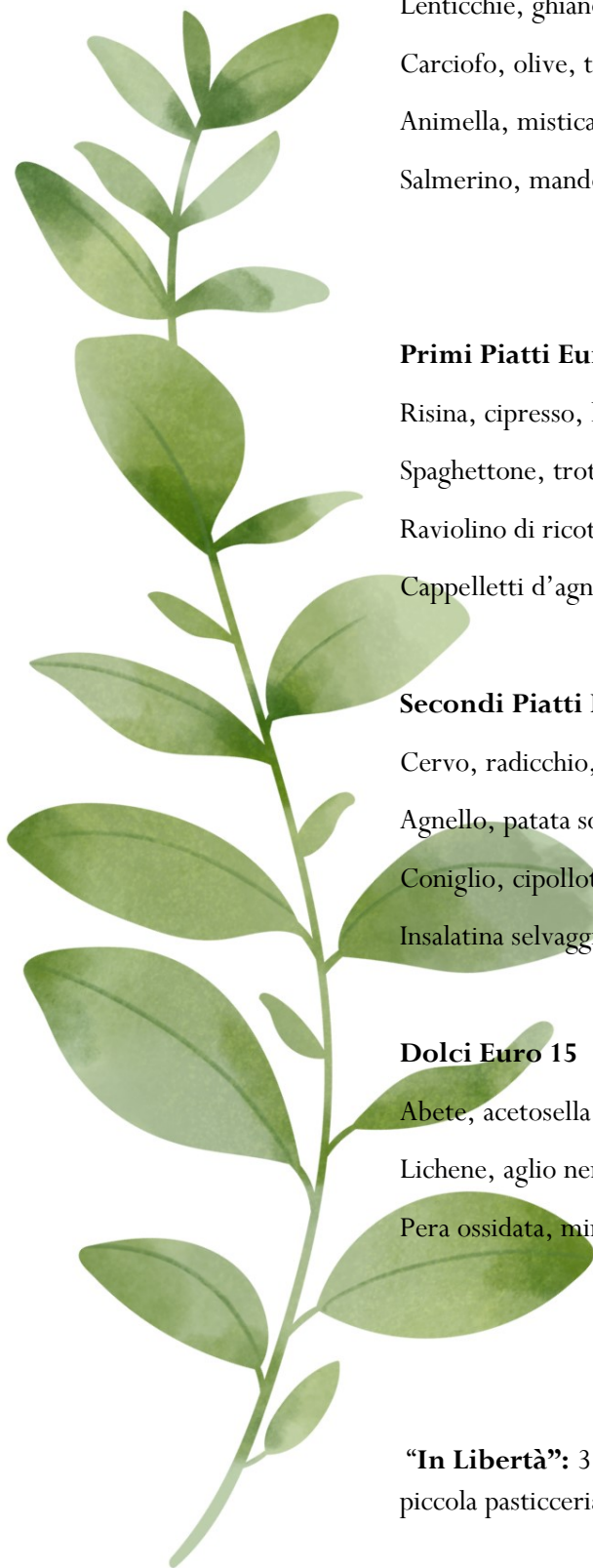
Abete, acetosella, frutti rossi

Lichene, aglio nero, prugnolo selvatico, castagne

Pera ossidata, mirin al Campari, sorbetto al vin brûlée

\*\*\*

**“In Libertà”**: 3 portate + 1 dessert a scelta per l'intero tavolo con pre-dessert e piccola pasticceria: € 80



# MATER - A la carte

## Starters Euro 20

Lentils, acorns, truffle

Artichoke, Olives, Jerusalem artichokes, Nepitella

Animella, mystical, gray ham, black lemon

Salmerino, almond, marinated eggs, cedar

## First Courses Euro 25

Risen, Cypress, Oxidian lemon

Spaghettone, trout, fir, more in vinegar

Ricotta raviolino, canine rose, olives, capers

Lamb cappelletti, forest broth, Nepitella

## Main Courses Euro 30

Venison, radicchio, grapefruit, whiskey

Lamb, potato under ash, onion, coral, chard

Rabbit, spring onion, dried tomato, truffle

Wild salad, pepper vinegar sorbet, grass browned bread

## Desserts Euro 15

Fir, acetosella, red fruits

Lichen, black garlic, wild plum, chestnuts

Pear oxidized, Campari Mirin, sorbetto with mulled wine

\*\*\*

“Freely”: 3 courses + 1 dessert to choose for the entire table with pre dessert and petit fours: € 80

