

MATER

La carta

Antipasti Euro 20

Antipasti Euro 20

Battuta di cervo, garum, mandorla amara, acetosella

Rognone, patata affumicata, levistico

Trota, muschio, lenticchie

Primi Piatti Euro 25

Plin di faraona, rucola, olive

Risina, pompelmo arrosto, radicchio

Spaghetto, Abbucciato aretino e genziana

Tagliolino, gambi di prezzemolo, polvere di garum, consommé

Secondi Piatti Euro 30

Cervo, radicchio, whisky

Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, conditella

Colombaccio, funghi e peperone alla brace

Animella, limone nero, misticanza

Dolci Euro 15

Pera alla brace, zabaione, vin brûlée

Licheni, more sott'aceto, genziana

Abete, acetosa, lampone



MATER

Menu a la carte

Starters Euro 20

Venison tartare, its garum, bitter almond, sorrel

Kidney, smoked potatoes, lovage

Trout, moss, lentils

First Courses Euro 25

Plin of guinea fowl, rocket, olives

Risina, roasted grapefruit, radicchio

Spaghetti, Abbucciato cheese, gentian

Tagliolino, parsley stalks, garum powder, consommé

Main Courses Euro 30

Venison, radicchio, whisky

Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella

Wood pigeon, daily mushrooms and barbecued pepper

Sweetbread, black lemon, mixed herbs

Desserts Euro 15

Grilled pear, zabaglione, mulled wine

Lichens, pickled blackberries, gentian

Fir, sorrel, raspberry