

MATER

La carta

Antipasti Euro 20

Battuta di cervo, garum, mandorla amara, acetosella

Rognone, patata affumicata, salsa verde

Animella, limone nero, misticanza

Primi Piatti Euro 25

Plin di faraona, rucola, olive

Risina, pompelmo arrosto, radicchio

Spaghetto, Abbucciato aretino e genziana

Tagliolino, consommé, pera cotogna, polvere di garum

Secondi Piatti Euro 30

Cervo, radicchio, whisky

Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, conditella

Colombaccio, funghi e peperone alla brace

Trota, muschio, lenticchie

Dolci Euro 15

Pera alla brace, zabaione, polvere di garum e vin brûlée

Licheni, more sott'aceto, genziana

Insalata di frutta in osmosi



MATER

Menu a la carte

Starters Euro 20

Venison tartare, its garum, bitter almond, sorrel

Sweetbread, black lemon, mixed herbs

Kidney, smoked potatoes, green sauce

First Courses Euro 25

Plin of guinea fowl, rocket, olives

Risina, roasted grapefruit, radicchio

Spaghetti, Abbucciato cheese, gentian

Tagliolino, consommé, quince, garum powder

Main Courses Euro 30

Venison, radicchio, whisky

Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella

Wood pigeon, daily mushrooms and barbecued pepper

Trout, moss, lentils

Desserts Euro 15

Grilled pear, zabaglione, garum powder, mulled wine

Lichens, pickled blackberries, gentian

Osmosis fruit salad