

MATER

in profondità

Spaghettono, Campari, pomodoro, ruta
Pane ai grani antichi al lievito madre con burro all'aringa
Animella, limone nero, misticanza
Rognone, patata affumicata, salsa verde
Tagliolino, consommé, pera cotogna, polvere di garum
Risina, pompelmo arrosto, radicchio
Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, conditella
Cervo, radicchio, whisky
Pompelmo, assenzio, olive
Licheni, more sott'aceto, genziana
Ricotta, rosolio, artemisia frigida
Infuso di erbe

Euro 105

Abbinamento vino Euro 55

in superficie

Spaghettono, Campari, pomodoro, ruta
Pane ai grani antichi al lievito madre con burro all'aringa
Trotta, muschio, lenticchie
Plin di faraona, rucola, olive
Colombaccio, funghi e peperone alla brace
Pompelmo, assenzio, olive
Pera alla brace, zabaione, vin brûlée
Ricotta, rosolio, artemisia frigida
Infuso di erbe

Euro 80

Abbinamento vino Euro 45

--English next page

MATER

in profondità

Spaghetino, Campari, tomato, rue
Sourdough bread with ancient grains flour with herrings butter
Sweetbread, black lemon, mixed herbs
Kidney, smoked potatoes, green sauce
Tagliolino, consommé, quince, garum powder
Risina, roasted grapefruit, radicchio
Wild salad, pepper vinegar sorbet, conditella
Venison, radicchio, whisky
Grapefruit, Absinthe, Olives
Lichens, pickled blackberries, gentian
Ricotta, rosolio, artemisia frigida
Herbal Infusion

Euro 105

Wine to pair Euro 55

surface

Spaghetino, Campari, tomato, rue
Sourdough bread with ancient grains flour with herrings butter
Trout, moss, lentils
Plin of guinea fowl, rocket, olives
Wood pigeon, daily mushrooms and barbecued pepper
Grapefruit, Absinthe, Olives
Grilled pear, zabaglione, mulled wine
Ricotta, rosolio, artemisia frigida
Herbal Infusion

Euro 80

Wine to pair Euro 45

