

# MATER

Menu marzo 2025

## in profondità

Spaghettono, vermouth, camomilla e bergamotto  
Sfera di pompelmo, olive e sesamo  
Taco di piselli, aglio nero e limone ossidato  
Pane ai grani antichi al lievito madre con burro alla trota  
Salmerino, fave, mandorle e cedro  
Lenticchie, ghiande, muschio  
Spaghettono, trota, abete, more sott'aceto  
Cappelletti d'agnello, brodo di bosco, nepitella  
Insalatina selvaggia, sorbetto di peperone, pane sfogliato alle erbe  
Cervo marinato, radicchio, gel di pompelmo  
Fico d'india, agrumi, aceto, lampone  
Licheni, prugnolo selvatico, castagne fermentate  
Piccola Pasticceria  
Infuso

Euro 100

Abbinamento vino Euro 55

## deeper

Spaghetti, vermouth, chamomile and bergamot  
Grapefruit sphere, olives and sesame  
Pea taco, black garlic and oxidized lemon  
Ancient grain bread with sourdough and trout butter  
Char, broad beans, almonds and cedar  
Lentils, acorns, moss  
Spaghettono, trout, fir, pickled blackberries  
Lamb cappelletti, forest broth, calamint  
Wild salad, pepper sorbet, herb puff pastry  
Marinated venison, radicchio, grapefruit gel  
Prickly pear, citrus, vinegar, raspberry  
Lichens, wild blackthorn, fermented chestnuts  
Small Pastry Shop  
Herbal Infusion

Euro 100

Wine To Pair 55

