

# 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, bergamotto

Spaghettone, trota, abete, more sott'aceto

Raviolino di ricotta, rosa canina, olive, capperi

Cappelletti d'agnello, brodo all'aglio orsino

## 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

English next page



# MATER - A la carte

## Starters Euro 20

Lentils, acorns, truffle

Artichoke, Olives, Jerusalem artichokes, lesser calamint

Sweetbread, wild salad, Grigio ham, black lemon

Char, almond, marinated eggs, cedar

## First Courses Euro 25

Risina, Cypress, bergamot

Spaghettone, trout, fir, pickled blackberries

Ricotta raviolo, rose hips, olives, capers

Lamb cappelletti, wild garlic broth

## Main Courses Euro 30

Venison, radicchio, grapefruit, whiskey

Lamb, potato under ash, onion, offal, chard

Rabbit, spring onion, dried tomato, truffle

Wild salad, sorbet of pepper vinegar, puff pastry herbs bread

## Desserts Euro 15

Fir, wood sorrel, red fruits

Lichen, black garlic, blackthorn fruit, chestnuts

Pear oxidised, Campari Mirin, sorbetto with mulled wine

\*\*\*

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

