



DEL CIBO

Tu non sei più vicina a Dio di noi;

siamo lontani tutti.

Ma tu hai stupende

benedette le mani.

Nascono chiare in te dal manto,

luminoso contorno:

io sono la rugiada, il giorno,

ma tu, tu sei la pianta.

RAINER MARIA RILKE



Mater

BISTROT

BENDATI E GUIDATI

~~Menu degustazione composto da 4 portate,
un'esperienza sensoriale dove lo chef vi guiderà
attraverso un percorso fatto di portate inedite e non...~~

...ma che palle: bendati e guidati dallo chef! 45

CON LE MANI

Bigné allo zafferano /
spuma di parmigiano / midollo 4

Carciofo alla giudia 5

Polpetta di mare / nduja 5

Panino / sfilacci di stinco / insalata
di sedano rapa / maionese al rafano 6

Tacos di mais / manzo /
salsa chimichurri / borlotti 7

Cialda / baccalà mantecato /
bacche di Goji / scalogno confit 7

Ostrica / guanciaie / frutta e verdura 8

CON LE POSATE

Risotto / gorgonzola dolce /
barbabietola fermentata / wasabi 16

Spaghettoni "Verrigni" / burro acido di capra /
polvere nera di seppia / katsuobushi / pompelmo 15

Cicerchie / cozze fritte / aglio nero / pepe lungo 15

Paté / salsa di mandarino / cioccolato 99% /
gelatina di Mezcal / nocciole 14

Crumble di frutta secca e cacao /
rape e radici in diverse consistenze 13

Alici marinate / mango grigliato /
salsa verde / caramello salato 14

Calamaro in doppia cottura /
cavolo viola all'aceto / salsa di carote Vichy 17

Maialino in lunga cottura / crema di cavolfiore /
Karkadè 18

Dolci del giorno 7/8

I nostri piatti possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per consultare la documentazione scritta chiedete pure al personale di sala.

Alcune materie prime possono essere congelate all'origine o vengono abbattute per garantirne l'integrità e la corretta conservazione.