

MATERIA BLU

SGOMBRO, FINOCCHI, SISHUAN E CALAMONDINO

Makrele, Fenchel, Sishuan -Pfeffer und Calamondino Mandarine
Mackerel, Fennel, Sishuan Pepper and Calamondino Tangerine

SPAGHETTO GAMBERO ROSSO, CAPPERI E LIMONE

Rote Garnelen, Kapern und Zitrone
Red Prawns, Capers and Lemon

OMBRINA E SCAROLA M'BOTTONATA

Schattenfisch und M'bottonata Endivie
Ombrina Fish and M'bottonata Endive

ARANCIA

Orange-Dessert

64€

MATERIA WILD

ANIMELLA, CARCIOFI E TOPINAMBUR

Kalbsbries, Artischocken, Topinambur
Sweetbreads, Artichokes, Jerusalem Artichoke

VENTAGLI DI CODA ALLA VACCINARA, SEDANO, CACAO E PECORINO

Ventagli vom Ochschwanz, Sellerie, Kakao und Schafskäse
Ventagli of Oxtail, Celery, Cocoa and Pecorino Cheese

CONTROFILETTO, CARDONCELLO, SEDANO RAPA E NOCCIOLA

Lendenbraten, Kräuterseitling, Sellerie und Haselnuss
Sirloin, Cardoncello, Celeriac and Hazelnut

PISTACCHIO, CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ

Pistazie, weisse Schokolade und Kaffee
Pistachio, white Chocolate and Coffee

57€

MATERIA GREEN

VERZA, CAVOLI E CAPRINO

Kohl, Kraut und Ziegenkäse
Kale, Cabbage and Goat Cheese

TORTELLINI, FUNGHI, CECI E CIPOLLINA

Tortellini, Pilze, Kichererbsen und Frühlingszwiebeln
Tortellini Mushrooms, Chickpeas and Spring Onion

ZUCCA, ARANCIA E CERFOGLIO

Kürbis, Orange und Kerbel
Pumpkin, Orange and Chervil

RICOTTA, ZAFFERANO, MANDORLE E CACHI

Ricotta, Safran, Mandeln und Kaki
Ricotta, Saffron, Almonds and Khaki

52€

Weinbegleitung 45€

"PERCORSO MATERIA"

6 Gänge 90€

"RICOMINCIO DA TRE"

(Vorspeise Wild, Pasta Wild, Dessert Wild) 3 Gänge 42€

Gedeck 4,20€