MATERIA

• MEAT & WINE •

CRUDITEE

Millefoglie di tartare di sorana alla francese con gel di tuorlo	16 €
Battuta di vitello su mezzo osso e tartufo uncinato di Norcia	18 €
Tartare di cervo con gel di ananas grigliata e peperoncino fresco affumicata a freddo	18 €
Tartare di tonno con chips di castraure e latte di cocco aromatizzato al lime	20 €

ANTIPASTI

Insalata tiepida di gallina con giardiniera e salsa alla senape	16 €
Polpettine al sugo con polentina morbida	16 €
Pancia di maiale CBT con salsa di ricotta affumicata e gelato ai frutti di bosco	16 €
Ovetto morbido con spuma misto bosco e tartufo uncinato di Norcia	18 €
Prosciutto d'anatra al pepe nero con gel di uva bianca	18 €
Tagliere dei nostri salumi con giardiniera e focaccia fatti in casa	25 €
Sandwich di salmone marinato alla rapa rosa con ovetto 63° e caviale Asetra	22 €

PRIMI PIATTI

Spaghettone di Gragnano alla carbonara del Mater1a con guanciale di nostra produzione	16 €
Fusillone alla brace con pioppini	16 €
Ravioli fatti in casa con farina di canapa ripieni di guancia di vitello su brodo di funghi	18 €
Gnocchi fatti in casa con cavolo nero e ossobuco	18 €
Risotto carnaroli invecchiato 18 mesi con more e porcini mantecato al gorgonzola	20 €
Linguine aglio olio e peperoncino con tagliatella di seppia marinata al limone	20 €

SECONDI PIATTI

Bollito misto del Mater1a	23 €
Beef-bourguignone con verdure brasate di stagione	22 €
Coniglio disossato, farcito ai funghi con crema di zucca e pioppini	22 €
Coda alla vaccinara con spugna al cioccolato fondente	22 €
Petto d'anatra in doppia cottura con crema di castagne e gel di cachi	23 €
Hamburgerone del Materia con crema di zucca, funghi grigliati e gorgonzola	23 €
Seppie in umido con la polenta	25 €

ALLERGENI

CROSTACEI · FRUTTA A GUSCIO · GLUTINE · LATTICINI · PESCE

SEDANO · SENAPE · SOIA · SOLFITI · UOVA