

MATERIA

A Materia Hostaria, la nostra filosofia culinaria affonda le radici in un profondo rispetto per la qualità delle materie prime e le tradizioni culinarie locali autentiche.

Ogni piatto che esce dalla nostra cucina è il frutto di una ricerca meticolosa, un'attenta selezione degli ingredienti e una passione incondizionata per i sapori veri della nostra terra.

La nostra cucina è un ponte tra il passato e il presente. Partiamo dalle solide basi delle tradizioni gastronomiche del nostro territorio, quelle fatte di ricette genuine e profumi indimenticabili che parlano di storia e stagionalità.

Selezioniamo con cura ogni ingrediente, privilegiando i prodotti locali, di stagione e di provenienza certificata, perché crediamo che solo una materia prima eccellente possa dare vita a piatti eccellenti.

Chef Luca Lagna,
Maître Irene Quarta

MATERIA

ORTAGGI

Zucca marinata e glassata al miso, brodo di foglie stagionali 14,-

Cardoncelli al sale, crema di spugnone e nocciole tostate 16,-

Carota bruciata, maionese al sesamo e aglio nero fermentato 15,-

Lattughino alla brace, crema di mandorle tostate e salate, amaranto 13,-

CARNE

Anatra alla plancia e camouflage di pioppini 20,-

Uovo otto minuti, porcini al burro e timo, spuma di cacio 16,-

Filetto di cervo ai mirtilli, senape al miele ed erbe di stagione 20,-

Galletto ruspante all'agro di fichi secchi, cipolla rossa semi candita 18,-

MATERIA

PASTE

Fusilli, estratto di lievito madre e muschio di mare	16,-
Spaghettono Monograno Felicetti al burro affumicato, limone e bottarga di tonno Armatore	20,-
Plin di manzo, jus e fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi	22,-
Mezze maniche alle vongole, burro francese e alghe tostate	20,-

PESCE

Scampi, patata dolce alla cenere, katsobushi e yogurt acido	18,-
Calamaro alla brace, salsa al nero e carotine all'olio	18,-
Merluzzo all'acqua pazza, gel di limone, ristretto di datterini confit e indivia riccia	18,-

DEGUSTAZIONI

3 passi 38,- per persona

Degustazione di 3 piatti a scelta dello Chef. La degustazione è da considerarsi per l'intero tavolo

5 passi 65,- per persona

Degustazione di 5 piatti a scelta dello Chef. La degustazione è da considerarsi per l'intero tavolo