

Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



Misto con salumi

Spalla, capocollo e salame di cinta bradi della Valtiberina; pecorino della valle; toma mista di vacca e capra della montagna⁷; confettura di fichi d'India [*Opuntia ficus-indica*] e semi di papavero; burro salato all'aglio rosso al cartoccio e dragoncello⁷, miele millefiori in favo; tonno del Chianti⁹ e foglie di capperone¹², paté di fegato al Vin santo e finocchio di mare sottaceto [*Crithmum maritimum*]⁹

18 €

Misto con verdure

Pecorino della valle; toma mista di vacca e capra della montagna⁷; confettura di fichi d'India [*Opuntia ficus-indica*] e semi di papavero; labneh⁷ e zucchine marinate alla menta¹²; hummus di piselli secchi con za'atar¹¹ e lampascioni sottolio; burro salato all'aglio rosso al cartoccio e dragoncello⁷, miele millefiori in favo; crema al pomodoro con peperoni e pomodori secchi, friggiteLLi freschi; carabaccia di cipolle rosse con agresto, mandorle e cannella¹²

16 €

Si prega di comunicare sempre eventuali allergie, intolleranze o restrizioni alimentari di altro tipo. Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala.

Maltagliati verdi freschi con ragù di cinghiale ai profumi del bosco^{1,3,7,9,12}

Maltagliati freschi di pasta all'uovo e con ortica [*Urtica dioica*] fatti in casa, ragù misto di cinghiale e Grigio del Casentino, polvere di coccole di ginepro [*Juniperus communis*] e di gemme di abete bianco [*Abies alba*]

16 €

Cavatelli integrali freschi

con ragù bianco di trota^{1,4,7,12}

Cavatelli freschi di farina di grano duro integrale fatti in casa; ragù di trota iridea del Casentino; curcuma, origano del Salento [*Origanum heracleoticum*], scorza di limone, bottarga di uova di trota

19 €

Gnocchetti bastardi freschi

con ragù di ceci neri alla maremmana^{1,3,6,9,12}

(Gnocchi di patate bianche di montagna con farina di castagne del Pratomagno fatti in casa, ragù di ceci neri della Murgia)

15 €

Maccheroncini freschi al sugo di fiori di aglione con olive nere e fonduta di ricotta fermentata^{1,7}

Maccheroncini di farina di grano duro fatti in casa, talli di aglione della Valdichiana fermentati; olive nere Cellino; ricotta di latte vaccino fermentata; basilico

15 €

Lingua di Chianina CBT⁹, fondo bruno^{7,9}; salsa con panna acida al profumo di menta^{7,10}, melanzane piccanti, chutney di susine rosse fermentate¹²; semi di sesamo tostatati¹¹

18 €

Bombetta di Grigio del Casentino arrosto, con Caciocavallo silano DOP e prezzemolo, pancetta di Cinta^{3,7}; salsa agrodolce di peperone Corno arrostito e affumicato¹²; insalata di patate bianche di montagna

all'alsaziana^{6,12}

18 €

Rösti di patate bianche di montagna e farina di ceci fermentata, con foglie di vite, uvetta e fiori di finocchietto; fondo vegetale^{7,9}; gel di pomodorini confit; insalata di melanzane e fichi, vinaigrette al burro di anacardi fermentato e miele di castagno

16 €

Crema di caprino fresco⁷, composta di pesche alla melissa [*Melissa officinalis*], salsa salata alle arachidi¹¹, amaretti^{1,3,7}

8 €

Biancomangiare di ricotta e Raveggiolo allo zenzero, brisée con grano saraceno^{1,3,7}; coulis di frutti di bosco e rosa canina, polline

8 €