

Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



Misto con salumi

Tarese, capocollo e salame di cinta bradi della Valtiberina; pecorino della valle e toma mista della montagna⁷; gelée piccante di mele cotogne; burro salato all'aglio rosso al cartoccio e dragoncello⁷, miele millefiori in favo; bollito dell'aia⁹ con maionese vegetale⁶ e giardiniera⁹; paté di fegato di manzo al latte e vinsanto, finocchio di mare sottaceto

[*Crithmum maritimum*]⁹

18 €

Misto con verdure

Pecorino della valle e toma mista della montagna⁷; gelée piccante di mele cotogne; crema di ricotta e yogurt⁷, lampascioni sottolio¹² e glassa all'agresto; crema di fave secche^{6,9} con cicoria selvatica [*Taraxacum officinale*, *Sonchus spp.*]; burro salato all'aglio rosso al cartoccio e dragoncello⁷, miele millefiori in favo; *harissa* di peperoni e pomodori secchi¹¹ con za'atar; *carabaccia* di cipolle rosse con agresto, mandorle e cannella, semi di papavero¹²

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 €

Tagliatelle di pasta fresca bianche e nere ai funghi porcini freschi^{1,3,7}

Tagliatelle di pasta all'uovo fatte in casa, quelle nere con porcini freschi [*Leccinum scabrum*] e polvere di trombette [*Craterellus cornucopioides*];

Boletus edulis, *Boletus pinophilus*

19 €

Maccheroncini freschi al sugo di fiori di aglione con crema di 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 €

Stracotto di Chianina al pepe verde e arancia amara^{7,9,12}; crema di patate bianche di montagna⁷; insalata di radicchio, porro e cavoli¹², salsa alle noci e yogurt^{7,8}

18 €

Bombetta di Grigio del Casentino arrosto e pancetta di cinta, con pecorino, castagne e radicchio⁷; chutney di susine fermentate¹²; insalata di patate bianche all'alsaziana^{7,10}

18 €

Rösti di patate bianche di montagna e farina di ceci fermentata, con foglie di vite in salamoia, uvetta e fiori di finocchietto; fondo vegetale^{7,9}; gel di pomodoro; insalata di melanzane e fichi secchi, vinaigrette al burro di anacardi fermentato e miele di castagno¹⁰

16 €

Malebi al profumo di acqua di rose⁷, ganache al cioccolato fondente e rum, granella di noci, mandorle e amaretti^{1,3,7}

8 €

Torta di mele al Calvados^{1,3,7} con salsa alle mandorle e caffè^{7,8}

8 €