

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; confettura piccante di mele cotogne, petali di calendula; burro francese salato al tartufo dei poveri [*Craterellus cornucopioides*]⁷, insalata di pere Kaiser, miele millefiori; 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; confettura piccante di mele cotogne, petali di calendula; labneh⁷, lampascioni sottolio¹² e glassa all'agresto; crema di fave secche^{6,9} con cicoria selvatica [*Taraxacum officinale*, *Sonchus* spp.]; burro salato al tartufo dei poveri [*Craterellus cornucopioides*]⁷, insalata di pere Kaiser, miele millefiori; *harissa* di peperoni e pomodori secchi¹¹ con *za'atar*; *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 sugo al tonno del Chianti^{1,3,7,9,12}

Maltagliati freschi di pasta all'uovo e con ortica [*Urtica dioica*] fatti in casa, sugo con carne di maiale (Grigio del Casentino), cannella

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 €

Zuppa di orzo ai funghi e piselli secchi con tartufo dei poveri e santoreggia^{1,3,7}

Orzo, piselli secchi, trombette da morto [*Craterellus cornucopioides*], porcini [*Boletus edulis*, *Boletus pinophilus*], champignon [*Agaricus bisporus*]; santoreggia [*Santureja montana*]

19 €

Maccheroncini al pesto di cavolo nero, noci, con salsa all'aglio al cartoccio e zenzero^{1,7}

Maccheroncini freschi di grano duro fatti in casa, cavolo nero, noci della montagna, aglio della Valdichiana, zenzero

15 €

Medaglioni fritti di stracotto di manzo al pepe verde e arancia amara^{7,9,12}; crema di cavolfiore; gel di cipolle rosse arrostiti e affumicate⁷; insalata di radicchio, porro e cavoli¹², salsa alle noci e yogurt^{7,8}

18 €

Bombette 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 zucca, uvetta e fiori di finocchietto; fondo vegetale^{7,9}; insalata di melanzane, mele verdi e porro, vinaigrette al burro di anacardi fermentato e melata¹⁰

16 €

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

8 €

Mattonella di mele al Calvados^{1,3,7} con yogurt e crema alle mandorle e caffè^{7,8}

8 €