

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 al Calvados, petali di calendula; burro francese salato al “tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopioides*]⁷, miele di edera in favo; rillettes dell’aia⁹ con maionese vegetale⁶ e giardiniera⁹; tonno del Chianti, senape in grani e acheni di finocchio di mare sottaceto

[*Crithmum maritimum*]⁹

18 €

Misto con verdure

Pecorino della valle e toma mista della montagna⁷; confettura piccante di mele al Calvados, petali di calendula; hummus di fagioli neri, lampascioni sottolio¹² e sommacco; crema di paneer⁷, zucchine secche marinate e za’atar; burro salato al “tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopioides*]⁷, miele di edera in favo; *harissa* di peperoni e pomodori secchi¹¹, peperoncini dolci sciroppati; *carabaccia* di cipolle rosse con agresto, mandorle e cannella¹²

16 €

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 polvere 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 neri rigati con ragù di ceci neri e funghi cardoncelli al curry nero^{1,3,7}

Gnocchetti di pasta all’uovo con polvere di “tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopioides*]; Ceci neri della Murgia, funghi cardoncelli [*Pleurotus eryngii*] curry nero thailandese

15 €

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

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

15 €

Stracotto di Chianina al pepe verde e arancia amara^{7,9,12}, fondo vegetale⁷; crema di zucca lattefermentata; crauti rossi alle mele e cannella, salsa alle noci e kefir^{7,8}

18 €

Pancia di Grigio del Casentino CBT con cotenna croccante, gel di cipolle rosse arrostate e affumicate⁷; chutney di susine fermentate¹²; glassa all’aceto di melograno, insalata di patate bianche all’alsaziana^{7,10}

16 €

Rösti di patate bianche e farina di ceci fermentata, con zucca, datteri e fiori di finocchietto; gel di peperoni in conserva; insalata di mele verdi e porro, feta di mandorle fatta in casa, melata¹⁰

16 €

Tarte con frangipane al cioccolato fondente e crema di castagne ai semi di finocchietto^{1,3,7}

8 €

Crema di zucca^{3,7} alla cannella e zafferano con fromage blanc di capra fatto in casa al bergamotto, zenzero candito^{7,8}

8 €

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