

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; 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 al Calvados, petali di calendula; hummus di piselli secchi e buccia di zucca, lampascioni sottolio¹² e za'atar; crema di paneer⁷ e pomodori verdi fermentati confit; burro salato al tartufo dei poveri [*Craterellus cornucopioides*]⁷, miele di edera in favo; *harissa* di peperoni e pomodori secchi¹¹ con za'atar; *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 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 nere fresche al "tartufo dei poveri" con ragù di ceci neri al curry nero^{1,3,7}

Tagliatelle di pasta all'uovo fatte in casa con polvere di "tartufo dei poveri" [*Craterellus cornucopioides*]; Ceci neri della Murgia, curry nero thailandese

15 €

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 fresco

15 €

Stracotto di Chianina al pepe verde e arancia amara^{7,9,12}; crema di zucca lattefermentata; fondo vegetale⁷, insalata di radicchio, porro e cavoli¹², salsa alle noci e kefir^{7,8}

18 €

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

18 €

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, crema fermentata di anacardi, 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 €

Crema di zucca^{3,7} alla cannella e zafferano con fromage blanc di capra fatto in casa al bergamotto, polline essiccato^{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.