

Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



Misto con carne

Tarese, capocollo e salame di cinta bradi della Valtiberina; pecorino della valle e toma mista della montagna⁷; confettura piccante di mele al Calvados; pesto di lardo alle erbe aromatiche, miele di edera in favo; paté di fegato e cuore di manzo al vinsanto⁷ e foglie acheni di finocchio di mare sottaceto [*Crithmum maritimum*]; insalata di fagioli neri, tonno del Chianti, senape in grani e cipolla rossa marinata⁹

18 €

Misto con verdure

Pecorino della valle e toma mista della montagna⁷; confettura piccante di mele al Calvados; hummus di piselli secchi e scorza di zucca¹¹, lampascioni sottolio¹², za'atar; crema di paneer⁷, zucchine secche marinate, sommacco; burro salato al "tartufo dei poveri" [*Craterellus cornucopioides*]⁷, miele di edera in favo; *harissa* di peperoni e pomodori secchi¹¹, peperoncini sciropati; *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 €

Pisarei viola freschi su crema di zucca, con fonduta di ricotta fermentata e polvere di olive nere^{3,7}

Gnocchetti piacentini di pangrattato e farina, al vino rosso; crema di zucca butternut; ricotta di latte vaccino fermentata, polvere di olive nere Cellina

15 €

Maccheroncini al pesto di cavolo nero e 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 €

Bon bon di manzo ripieni di castagne e fegato, con crema di fave secche e topinambur, polvere di cipolla rossa fermentata, scorza di limone in conserva | misto di cavoli all'aceto di prugnolo

18 €

Lonza di maiale in due cotture ripiena di "erbi" e ricotta di capra stagionata, con crema di mele e patate bianche, fondo di maiale al sedano rapa | insalata di finocchi, sesamo tostato e arancia amara in conserva

18 €

Porri ripieni di patate bianche e feta di mandorle, pasticciera salata allo zafferano, gel di sidro di pere, santoreggia [*Santureja montana*] | insalata di mele verdi, porri e cedro candito, vinaigrette all'agresto

16 €

Tarte con frangipane al cioccolato bianco, salsa al mandarino, glassa al mandarino e cardamomo, polline essiccato^{1,3,7}

8 €

Crema di castagne al finocchietto⁷, ganache al cioccolato fondente, salsa al caramello di siero di latte⁷, crumble di amaretti

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.