

Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



Misto con salumi

(Capocollo, finocchiona, prosciutto crudo di cinta della Valtiberina; pecorino del Valdarno⁷, toma di vacca e capra di Chiassaia⁷; chutney di pomodori verdi dell'orto; pane con burro francese all'aglione della Valdichiana e *Craterellus cornucopieoides*^{1,7}; crostino al sugo di Chianina^{1,7})

16 €

Misto con verdure

(Zuppa di ceci, patate e funghi [*Pleurotus ostreatus*, *Cantharellus cibarius*, *Agaricus bisporus*]^{7,9,12}; zuppa di cipolle al timo e cannella^{1,2,12}; insalata di cappuccio rosso e mele, miele e agresto^{10,12}; pecorino del Valdarno⁷, toma di vacca e capra di Chiassaia⁷; chutney di pomodori verdi dell'orto; pane con burro francese all'aglione della Valdichiana e *Craterellus cornucopieoides*^{1,7}; crostino con pesto di cavolo nero, noci e caprino^{1,7,8})

14 €

Tortelli freschi alla casentinese

con ragù di carne^{1,3,7,9,12}

(Tortelli di pasta all'uovo fatti in casa ripieni di patate rosse di montagna, prosciutto e lardo di cinta, ragù misto di blu belga e maiale di cinta bradi della Valtiberina)

16 €

Cavatelli con ragù bianco di trota^{1,3,4,7,12}

(Cavatelli di grano duro, ragù di trota iridea del Casentino, curcuma e origano *heracleoticum* del Salento, scorza di limone, bottarga di uova di trota)

16 €

Tagliatelle al sugo di porcini freschi^{1,3,7}

(Pasta fresca all'uovo fatta in casa, *Boletus edulis*, *Boletus aestivalis*, *Boletus pinophilus*)

14 €

Gnocchetti bastardi freschi

con ragù di ceci neri alla maremmana^{1,3,6,9,12}

(Gnocchi di patate bianche di montagna con farina di castagne del Pratomagno fatti in casa, ragù di ceci neri della Murgia)

14 €

Ravioli rosa di zucca alle tre ricotte

mantecati al burro e scorza di limone^{1,3,7}

(Ravioli di pasta fresca all'uovo alla rapa rossa fatti in casa ripieni di zucca, ricotta di capra di Chiassaia, ricotta di vacca fermentata, burro, scorza di limone e ricotta stagionata affumicata)

14 €

*Peposo di Chianina al Chianti*¹², patate gialle al forno ai profumi del Mediterraneo, crema di topinambur e fave secche⁶, porro stufato⁷

15 €

*Pasticcio di patate bianche di montagna con fontina e raclette*⁷, zucca al forno allo za'atar¹¹, crema di topinambur e fave secche⁶, porro stufato⁷

14 €

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

8 €

Pan di zenzero con crema di zucca speziata e labneh di yogurt di vacca al bergamotto^{1,3,7}

6 €

Cantucci e vinsanto^{1,3,7,8,12}

7 €