

Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



Misto con salumi

(Capocollo, finocchiona, spalla di cinta bradi della Valtiberina; pecorino in due stagionature⁷; mostarda di cipolle rosse e arance amare; pesto di lardo di cinta alle aromatiche^{1,7} e miele in favo; *rillettes de porc* e finocchio di mare sottaceto [*Crithmum maritimum*]^{1,12})

16 €

Misto con verdure

(Pecorino in due stagionature⁷; mostarda di cipolle rosse e arance amare; hummus di piselli secchi, lampascioni [*Muscari comosum*]; labneh e za'atar; burro salato al rosmarino e fiori [*Lamium purpureum*, *Veronica persica*, *Calendula officinalis*, *Rosmarinus officinalis*; *Hypochaeris radicata*, *Lunaria annua*]^{1,7} e miele in favo; crema di baccelli di piselli freschi e fave secche al cumino con sedano rapa fermentato⁶; *carabaccia* di cipolle rosse con mandorle e cannella¹²)

15 €

Maltagliati freschi con ragù di cinghiale ai profumi del bosco^{1,3,7,9,12}

(Maltagliati di pasta all'uovo fatti in casa, ragù misto di cinghiale e maiale di cinta, al ginepro [*Juniperus communis*] e abete bianco [*Abies alba*])

16 €

Cavatelli integrali

con ragù bianco di trota^{1,3,4,7,12}

(Cavatelli freschi di farina di grano duro integrale fatti in casa, ragù di trota iridea del Casentino, curcuma e origano del Salento [*Origanum heracleoticum*], scorza di limone, bottarga di uova di trota)

16 €

Tagliatelle alla crema di asparagi, ricotta di capra semi-stagionata e nepitella^{1,7,11,12}

(Tagliatelle di pasta all'uovo fatte in casa, punte di asparago al forno, ricotta di latte di capra semi-stagionata; nepitella [*Clinopodium nepeta*])

15 €

Maccheroncini al sugo di pomodori gialli invernali, peperoni, porro e zenzero in conserva con fonduta di ricotta fermentata e santoreggia^{1,3,6,9,12}

(Maccheroncini di farina di grano duro fatti in casa, pomodori de "pennula", peperoni corno di toro, porro e zenzero fermentati; ricotta di latte vaccino fermentata; santoreggia [*Satureja montana*])

15 €

Stracotto di manzo brasato all'arancia amara e il suo fondo^{7,10}; granulato di cavolfiore, fave fresche, scalogno e radici in salamoia, kumquat sotto sale¹⁰

16 €

Scottiglia bianca di gallina, faraona e coniglio; crema speziata di baccelli di fave e code di asparagi; carpaccio di carciofi, salsa al prezzemolo e dragoncello, scaglie di ricotta di vacca stagionata affumicata

16 €

Polpette di cicerchia, alliarìa e pomodorini secchi^{1,3,7}; crema di cipolle bianche macerate nell'aceto di riso^{7,12}; salsa yogurt e ombelico di venere [*Umbilicus rupestris*]^{7,11}

15 €

Due creme al limone e una all'arancia; shortbread al bergamotto e fiori d'arancio^{1,3,7}

8 €

Flan di orzo con caprino fresco al profumo di cardamomo, ganache al fondente^{1,3,5,7}

8 €

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

7 €