

Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



Misto con salumi

Capocollo e spalla di cinta bradi della Valtiberina, coppa piacentina DOP; pecorino della valle e toma mista di vacca e capra della montagna⁷; mostarda di fichi acerbi¹⁰; pesto di lardo di cinta alle aromatiche e miele in favo; tonno del Chianti⁹ e finocchio di mare sottaceto [*Crithmum maritimum*]¹², paté di fegato di vitello al vinsanto e capperi di grespino [*Sonchus* sp.]

18 €

Misto con verdure

Pecorino della valle e toma mista della montagna⁷; mostarda di fichi acerbi¹⁰; labneh⁷ e zucchine marinate alla menta¹²; hummus di cicerchie con za'atar¹¹ e lampascioni [*Muscari comosum*]; burro salato all'aglio al cartoccio e ruta⁷, miele in favo; crema al pomodoro con peperoni e pomodori secchi, polvere di foglie di capperi; carabaccia di cipolle rosse alle mandorle e cannella con semi di papavero¹²

16 €

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 Grigio del casentino, al ginepro [*Juniperus communis*] e abete bianco [*Abies alba*]

16 €

Cavatelli freschi integrali 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 e origano del Salento [*Origanum heracleoticum*], scorza di limone, bottarga di uova di trota

18 €

Tagliatelle di pasta fresca bianche e nere ai funghi porcini freschi^{1,3,7}

Tagliatelle di pasta all'uovo fatte in casa, quelle nere con porcini freschi [*Leccinum scabrum*] e polvere di trombette [*Craterellus cornucopioides*]; porcini freschi [*Boletus aestivalis*]

19 €

Maccheroncini freschi al sugo di fiori di aglione in salamoia con olive nere e fonduta di ricotta fermentata^{1,7}

Maccheroncini di farina di grano duro fatti in casa, talli di aglione della Valdichiana fermentati; olive nere cellino; ricotta di latte vaccino fermentata; basilico

15 €

Lingua di Chianina CBT⁹, fondo bruno^{7,9}; salsa verde con panna acida^{7,10}, melanzane piccanti chutney di albicocche fermentate¹²; semi di sesamo tostatati¹¹

18 €

Pasticciotto salato ripieno di stufato di maiale alla birra al profumo di santoreggia^{1,3,7,9,12}; salsa agrodolce di peperone arrostito¹²; fagiolini glassati alla salsa di soia^{6,12}

16 €

Involtni in foglia di vite di patate rosse e farina di ceci fermentata, con datteri e fiori di finocchio; fondo vegetale⁹; gel di pomodorini confit; spuma di caprino stagionato⁷; sauerkraut saltati con aglio e pepe

16 €

Crema di caprino fresco⁷, composta di pesche alla melissa [*Melissa officinalis*], salsa tahina integrale al limone¹¹, sbrisolona alle mandorle^{1,3,7}

8 €

Torta biancomangiare di ricotta e raveggiolo all'zenzero con frolla al grano saraceno^{1,3,7}, ganache montata al cioccolato bianco, con polvere di foglie di fico [*Ficus carica*]^{1,3,5,7}

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.