

Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



Misto con carne

Spalla, capocollo e salame di cinta bradi della Valtiberina | Pecorino della valle e toma di vacca della montagna⁷ | Chutney di mele e porri | Pesto di lardo alle erbe aromatiche, miele di edera in favo | Trippa alla fiorentina con parmigiano e polvere di foglie di alloro | Tonno del Chianti, cipolla rossa marinata¹², pomodori de pennula fermentati, maionese veg, foglie di capperi sott'aceto

18 €

Misto con verdure

Pecorino della valle e toma di vacca della montagna⁷ | Chutney di mele e porri | Hummus di fagioli neri, lampascioni sott'olio, sumac | Labneh⁷, carpaccio di carciofi bianchi, polvere di nepitella | Burro salato ai fiori [*Lunaria annua*, *Calendula arvensis*, *Crepis sp.*, *Sonchus sp.*]⁷, miele di edera in favo | Harissa di peperoni e pomodori secchi¹¹, pomodori verdi fermentati e sciroppati | Carabaccia di cipolle rosse con agresto, mandorle e cannella^{8,12}

16 €

Maltagliati verdi freschi con ragù dell'aia, scaglie di ricotta stagionata^{1,3,7,9,12}

Maltagliati freschi all'uovo, con ortica [*Urtica dioica*] fatti in casa; ragù misto di coniglio, gallina e maiale; ricotta stagionata, santoreggia [*Santureja montana*]

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 salsa alla lattozucca, con fonduta di ricotta fermentata e polvere di olive nere^{1,7,9,12}

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

15 €

Maccheroncini al pesto di primavera e semi di zucca, con salsa all'aglione al cartoccio e polvere di zenzero^{1,7,8}

Maccheroncini freschi di grano duro fatti in casa, alliaria [*A. petiolata*], primula [*P. vulgaris*], viola [*V. mammola*], melissa [*M. officinalis*], semi di zucca, aglione della Valdichiana, zenzero essiccato

15 €

Bon bon di quinto quarto di manzo^{1,10}, su crema di fave secche e topinambur⁷, con polvere di cipolla rossa fermentata | Misto cavoli freschi e fermentati, con aceto di prugnolo e scorza di limone in conserva

18 €

Lonza di maiale in due cotture ripiena di "erbi" [*Sonchus sp.*, *Sinapis sp.*, *Taraxacum officinale*] e ricotta stagionata⁷, su salsa alle mele e patate bianche⁷, con fondo di maiale al sedano rapa^{7,9} | Insalata di finocchi, con sesamo tostato e arancia amara in conserva¹¹

18 €

Porri ripieni di patate, piselli, fave, carciofi, asparagi, fermentato di anacardi⁸, con crema inglese salata allo zafferano^{3,7}, gel di sidro di pere, melassa di carciofo, dragoncello | Insalata di mele verdi, porri e cedro candito¹²

16 €

Tarte con frangipane al cioccolato bianco, salsa al mandarino, gel al mandarino e cardamomo, polline essiccato^{1,3,7,8}

8 €

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