

Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



Misto con carne

Spalla e salame di cinta bradi della Valtiberina, coppa piacentina | Pecorino della valle e toma di vacca della montagna⁷ | Confettura piccante di mele al Calvados | 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, carote fermentate, sedano fresco, senape in grani¹⁰.

18 €

Misto con verdure

Pecorino della valle e toma di vacca della montagna⁷ | Confettura piccante di mele al Calvados | Hummus di piselli secchi e zucca fermentata, lampascioni sott'olio, glassa di herbucha di mele e ibisco | Labneh⁷ alla saeppola [*Erigeron spp.*], friggirelli freschi, sumac | Burro salato al "tartufo dei poveri" [*Craterellus cornucopioides*]⁷, miele di edera in favo | Harissa di peperoni e pomodori secchi¹¹, insalata di pomodori freschi | Carabaccia di cipolle rosse con agresto, mandorle e cannella^{8,12}

16 €

Si prega di comunicare sempre eventuali allergie, intolleranze o restrizioni alimentari di altro tipo. Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala.

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

Strascinati freschi di farina di grano duro con ortica [*Urtica dioica*] fatti in casa; ragù misto di coniglio, gallina e maiale; ricotta stagionata, santoreggia

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 latte-gazpacho, con fonduta di ricotta fermentata, e maggiorana fresca^{1,7,9,12}

Gnocchetti piacentini di pangrattato e farina, al vino rosso; salsa fermentata con pomodori de pennula, peperoni, peperoncini piccanti, porri, mele e zenzero; ricotta di vacca fermentata, maggiorana

16 €

Maccheroncini alla crema di fiori di aglione in conserva e olive nere, con salsa all'aglione al forno e basilico fresco^{1,7,8}

Maccheroncini freschi di grano duro fatti in casa, talli di aglione della Valdichiana fermentati, olive nere Cellina, panna acida all'aglione, basilico

16 €

Bon bon di quinto quarto di manzo^{1,10} al profumo di menta, con fichi verdi sciropati, su crema di fave secche e topinambur in salamoia⁷ | Lattuga alla piastra all'aceto di prugnolo, semi di sesamo tostati

18 €

Bombette di maiale ripiene di cacioricotta, e foglie di fico, su salsa ai peperoni affumicati, con gel di aceto al mirto e santoreggia | Insalata di cetrioli e zucchine con polvere di olive nere e limone fermentato

20 €

Involtini in foglia di vite di patate e castagne al profumo di fiori di finocchio, su kefir di latte, con mosto cotto di rosa canina e briciole di "pan di legno" | Insalata di susine bianche, cipolline fermentate, pepe bianco

18 €

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

8 €

Crema di ricotta e raveggiolo all'acqua di rose⁷, composta di pesche, salsa al caramello di siero di latte⁷, crumble di amaretti^{7,8}

8 €