

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 | Confettura piccante di melone e basilico | Burro francese⁷ al “tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopioides*], miele di edera in favo | Trippa alla fiorentina con parmigiano⁷ e polvere di foglie di alloro | Insalata di tonno del Chianti, giardiniera fermentata⁹, yogurt⁷ e senape in grani¹⁰, foglie di lunaria [*L. annua*] sottaceto.

18 €

Misto con verdure

Pecorino della valle e toma di vacca della montagna⁷ | Confettura piccante di melone e basilico | Hummus di piselli secchi e zucca fermentata¹¹, lampascioni sott'olio, glassa di aceto di melagrana | Labneh⁷, “tartare” di melanzane¹⁰, foglie e acheni di finocchio di mare [*Crithmum maritimum*] sottaceto | Burro francese all'aglione al forno, con ruta e dragoncello⁷, miele di edera in favo | Pesto di peperoni, pomodori secchi e noci⁸, cucunci fermentati | Carabaccia di cipolle rosse con agresto, mandorle e cannella^{8,12}

16 €

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

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, fondo, pelle croccante

19 €

Pisarei viola freschi su latte-gazpacho, con fonduta di ricotta fermentata, e maggiorana fresca^{1,7}

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}

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^{1,7,10} al profumo di menta, con gel di fichi acerbi sciroppati e semi di sesamo¹¹, su purea di fave secche e topinambur in salamoia⁷ | Zucchine fresche CBT e secche all'aceto di prugnolo

18 €

Bombette di maiale ripiene di cacioricotta⁷ e foglie di fico, su salsa ai peperoni affumicati⁷, con gel di aceto al mirto e santoreggia | Shirazi con sommacco e limone fermentato

20 €

Involtini in foglia di vite di patate e castagne al profumo di fiori di finocchio⁷, su kefir di latte⁷, con mosto cotto di rosa canina e briciole di “pan di legno”¹ | Pere, cipolline fermentate, sciroppo di cedro, pepe bianco

18 €

Torta fudge allo yogurt e cioccolato fondente, salsa al caramello di siero di latte, polvere di caffè, frollino di ceci al forno^{1,3,7,8}

8 €

Muhallebi all'acqua di rose⁷, composta di pesche, semi di zucca sabbati, polline⁷

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.