

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 francese al “Tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopioides*], miele millefiori in favo | Trippa alla fiorentina con parmigiano⁷ e polvere di foglie di alloro | Rillettes di maiale e prugne essiccate.

18 €

Misto con verdure

Pecorino della valle e toma di vacca della montagna⁷ | Confettura piccante di melone e basilico | Hummus alla zucca¹¹, lampascioni sott’olio, sumac | Labneh⁷, olive condite alla persiana⁸, acheni di finocchio di mare [*Crithmum maritimum*] sott’aceto | Burro francese all’aglione al forno, con prezzemolo e dragoncello⁷, fichi essiccati | Harissa di pomodori e peperoni secchi con pesto di noci, cucunci fermentati | Carabaccia di cipolle rosse con agresto e cannella, mandorle salate^{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^{1,7,9,12}

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, bottarga di trota

19 €

Pisarei bianchi e neri freschi in zuppa di porcini, maggiorana fresca^{1,7}

Gnocchetti piacentini di pangrattato e farina, alla crema di porcini secchi e al “Tartufo dei poveri” [polvere di *Craterellus cornucopioides*]; porcini freschi [*Boletus spp.*] 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 €

Lingua di Chianina CBT, fondo bruno^{7,9}; panna acida al profumo di menta^{7,10}, melanzane piccanti, riduzione di Tepache e gel di fichi acerbi fermentati, semi di sesamo tostat¹¹

18 €

Bombette di maiale ripiene di castagne e radicchio, su salsa di patate bianche e mele, chutney di susine lattofermentate | mele verdi, limone fermentato, porro, noci

20 €

Friggitelli ripieni di patate bianche e uvetta con farina di ceci fermentata al profumo di fiori di finocchio⁷, su kefir di latte⁷, con mosto cotto di rosa canina e olio alla saeppola | Cavolfiore lattofermentato, uva rossa, cipolla rossa, pepe bianco

18 €

Torta fudge allo yogurt e cioccolato fondente, ganache al caramello di siero di latte, frollino di farina di ceci al forno^{1,3,7}

8 €

Muhallebi all’acqua di rose e bergamotto⁷, composta di pere al cardamomo, crumble di amaretti e semi di zucca sabbiati

8 €