

Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



Misto con carne

Mortadella, capocollo e salame di cinta bradi della Valtiberina | Pecorino della valle e toma di vacca della montagna⁷ | Confettura piccante di zucca e agrumi | 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 cinghiale e frutta essiccata.

18 €

Misto con verdure

Pecorino della valle e toma di vacca della montagna⁷ | Confettura piccante di zucca e agrumi | Hummus alla zucca¹¹, lampascioni sott’olio, sumac | Labneh⁷, olive condite alla persiana⁸, acheni di finocchio di mare [*Crithmum maritimum*] sott’aceto | Burro francese al “Tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopioides*], miele millefiori in favo | Crema di fave secche e latto-topinambur, pomodori secchi aglio e origano | 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; curcuma, origano [*Origanum heracleoticum*], scorza di limone, fondo, bottarga e pelle croccante di trota

19 €

Pisarei bianchi e neri in zuppa di porcini, panna acida, prezzemolo^{1,7}

Gnocchetti piacentini di pangrattato e farina di grano tenero, all’uovo e all’aglio nero; porcini [*Boletus spp.*] freschi, secchi e lattofermentati, panna acida, prezzemolo in polvere

19 €

Maccheroncini al pesto di cavolo nero e noci, con salsa all’aglione al cartoccio e zenzero^{1,7,8}

Maccheroncini freschi di grano duro fatti in casa, cavolo nero, noci della montagna, aglione della Valdichiana, zenzero fresco

16 €

Galantina di quinto quarto misto al pepe verde e arancia amara, su crema alla zucca lattofermentata, con melassa di melagrana, crauti rossi, cucunci, senape all’anziana

18 €

Bombette di maiale ripiene di castagne e radicchio con pancetta, su salsa di patate bianche e mele affumicate, chutney di latto-susine | Cavoli, limone fermentato, noci

20 €

Giuggiole lattofermentate ripiene di toma di vacca, patate bianche e uvetta, al profumo di fiori di finocchio⁷, su kefir di latte⁷, con mosto cotto di rosa canina e briciole di “pan di legno” | Mele verdi, porri, cedro candito

18 €

Fudge allo yogurt e cioccolato fondente, caramello al di siero di latte, rum e castagne; castagne glassate, ceci al forno pralinati^{1,3,7}

8 €

Muhallebi all’acqua di rose e mandorle⁷, composta di pere al cardamomo, crumble di amaretti e semi di zucca sabbiati

8 €