

Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



MENU

Estate

Misto con carne

Mortadella e Mezzone di cinta bradi della Valtiberina, Coppa piacentina | Toma di vacca della montagna e pecorino della valle | Composta di melone, pompelmo e pepe nero | Burro francese al “Tartufo dei poveri” [Craterellus cornucopioides], miele di castagno in favo | Tonno del Chianti, maionese vegetale all’alloro, cipolla rossa marinata | Rillettes miste con quinto quarto al pepe verde e arancia amara, fichi acerbi sott’aceto

19 €

Misto con verdure

Toma di vacca della montagna e pecorino della valle | Composta di melone, pompelmo e pepe nero | Crema di fave secche alle rape rosse e sommacco, lampascioni arrostiti | Labneh, zucchine marinate, za’atar | Burro francese all’aglione confit e dragoncello, miele di edera in favo | Harissa con pomodori, peperoni secchi e noci, giardiniera fermentata | Crema di melanzane affumicate e mandorle, kumquat sotto sale e menta, susine acerbe fermentate

18 €

Strascinati verdi al ragù rustico

Strascinati freschi di farina di grano duro con ortica [Urtica dioica] fatti in casa · ragù sfilacciato di maiale con funghi porcini secchi · ricotta stagionata, santoreggia fresca

18 €

Cavatelli integrali al ragù di trota

Cavatelli freschi di farina di grano duro integrale fatti in casa · ragù di trota iridea alla curcuma · origano [Origanum heracleoticum], scorza di limone, bottarga e pelle croccante di trota

19 €

Pisarei viola su latte-gazpacho

Gnocchetti piacentini di pangrattato e farina di grano tenero al vino fatti in casa · pomodori e peperoni fermentati · panna acida, maggiorana fresca [Origanum majorana]

16 €

Maccheroncini ai fiori di aglione e olive

Maccheroncini freschi di grano duro fatti in casa · salsa ai fiori di aglione della Valdichiana fermentati e olive nere Cellina · salsa all’aglione confit · sabbia di olio al basilico

16 €

Rosa

Lingua di manzo CBT · salsa al burro e capperi ·
riduzione di aceto di kombucha ai fiori di
lampascione [Muscari comosum e M. neglectum]
| Crauti rossi, composta di fichi acerbi, senape

19 €

Bombette

Involtini di maiale arrosto ripieni di cacioricotta
e foglie di vite, con pancetta affumicata · salsa ai
peperoni verdi fermentati e cumino · mostarda
di latto-nespole | Insalata di patate e fermentelli

20 €

Rösti

Crocchetta frita di patate con farina di ceci e
fiori di finocchietto · salsa al burro di mandorle,
aglio e lievito madre · cipolla rossa caramellata ·
scapecce di peperoni con foglie di capperi

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.

DESSERT

Fudge

Yogurt, carruba, noci acerbe, siero di latte

Fudge allo yogurt e cioccolato bianco ·
cremoso al mou di siero di latte e noci acerbe
sciropate · streusel di farina di carrube

8 €

Muhallebi

Latte e propoli, carota e fiori di tiglio

Muhallebi alla propoli · melassa di carota ·
gel ai fiori di tiglio · polline essiccato

8 €

Éclair

Mandorla, rosa, frutti di bosco

Éclair con crema alle mandorle · namelaka alla
rosa · confit ai lamponi, mirtilli, ribes, more

8 €