

# Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



## Misto con salumi

Capocollo e spalla di cinta bradi della Valtiberina, coppa piacentina DOP; pecorino della valle e toma mista di vacca e capra della montagna<sup>7</sup>; confettura di fagioli azuki; pesto di lardo di cinta alle aromatiche e miele in favo; tonno del Chianti<sup>9</sup> e finocchio di mare sottaceto [*Crithmum maritimum*]<sup>12</sup>; insalata di lampredotto con carote, sedano e limoni confit<sup>9</sup>

18 €

## Misto con verdure

Pecorino della valle e toma mista della montagna<sup>7</sup>; confettura di fagioli azuki; labneh<sup>7</sup> e zucchine marinate alla menta<sup>12</sup>; hummus di cicerchie con za'atar<sup>11</sup> e lampascioni [*Muscari comosum*]; burro salato all'aglio al cartoccio e ruta<sup>7</sup>, miele in favo; crema al pomodoro con peperoni e pomodori secchi, friggittelli fermentati; carabaccia di cipolle rosse alle mandorle e cannella con semi di papavero<sup>12</sup>

16 €

## Maltagliati freschi con ragù di cinghiale ai profumi del bosco<sup>1,3,7,9,12</sup>

Maltagliati di pasta all'uovo fatti in casa, ragù misto di cinghiale e Grigio del casentino, al ginepro [*Juniperus communis*] e abete bianco [*Abies alba*]

16 €

## Cavatelli freschi integrali con ragù bianco di trota<sup>1,4,7,12</sup>

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 €

## Tagliatelle di pasta fresca alle rape rosse con sughi all'ortolana, scaglie di ricotta di capra semi-stagionata e nepitella<sup>1,3,7</sup>

Tagliatelle di pasta all'uovo con succo di barbabietole fatte in casa; crema di zucchine e crema di carote al forno; ricotta di latte di capra semi-stagionata; polvere di nepitella [*Clinopodium nepeta*]

15 €

## Maccheroncini freschi al sugo di fiori di aglione in salamoia con olive nere, fonduta di ricotta fermentata e basilico<sup>1,7</sup>

Maccheroncini di farina di grano duro fatti in casa, talli di aglione della Valdichiana fermentati; olive nere cellino; ricotta di latte vaccino fermentata; basilico

15 €

Lingua di Chianina CBT<sup>9</sup>, fondo bruno<sup>7,9</sup>; salsa verde con panna acida al profumo di menta<sup>7,10</sup>, melanzane piccanti, chutney di albicocche fermentate<sup>12</sup>; semi di sesamo tostati<sup>11</sup>

18 €

Bombetta di Grigio del Casentino, con caprino rucola e pancetta di Cinta<sup>3,7</sup>; salsa agrodolce di peperone arrostito e affumicato<sup>12</sup>; fagiolini glassati alla salsa di soia; mandorle<sup>6,12</sup>

18 €

Rösti di patate bianche di montagna e farina di ceci fermentata, con foglie di vite, datteri e fiori di finocchio; fondo vegetale<sup>9</sup>; gel di pomodorini confit; spuma di caprino stagionato<sup>7</sup>; insalata Shirazi

16 €

\*\*\*

Crema di caprino fresco<sup>7</sup>, composta di pesche alla melissa [*Melissa officinalis*], salsa tahina integrale al limone<sup>11</sup>, amaretti<sup>1,3,7</sup>

8 €

Biancomangiare di ricotta e Raveggiolo allo zenzero, brisée con grano saraceno<sup>1,3,7</sup>; coulis di more, polvere di foglie di fico [*Ficus carica*]

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.