

# Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



## Misto con salumi

Spalla e salame di cinta bradi della Valtiberina, coppa piacentina DOP; pecorino della valle; toma mista di vacca e capra della montagna<sup>7</sup>; mostarda di fichi acerbi; burro salato all'aglio rosso al cartoccio e dragoncello<sup>7</sup>, miele in favo, petali di calendula [*Calendula officinalis*]; tonno del Chianti<sup>9</sup> e foglie di capperò<sup>12</sup>, paté di fegato al Vin santo e fichi secchi<sup>9</sup>

18 €

## Misto con verdure

Pecorino della valle; toma mista di vacca e capra della montagna<sup>7</sup>; chutney di pomodori verdi; labneh<sup>7</sup> e zucchine marinate alla menta<sup>12</sup>; hummus di fagioli neri con za'atar<sup>11</sup> e carpaccio di carote fermentate; burro salato all'aglio rosso al cartoccio e dragoncello<sup>7</sup>, miele in favo, petali di calendula [*Calendula officinalis*]; crema al pomodoro con peperoni e pomodori secchi, friggittelli; carabaccia di cipolle rosse con agresto, mandorle e cannella, semi di papavero<sup>12</sup>

16 €

Maltagliati freschi bianchi e verdi con ragù di cinghiale ai profumi del bosco<sup>1.3.7.9.12</sup>

Maltagliati freschi di pasta all'uovo e con ortica [*Urtica dioica*] fatti in casa, ragù misto di cinghiale e Grigio del Casentino, polvere di coccole di ginepro [*Juniperus communis*] e di gemme di 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 €

Casarecce fresche ai tre pomodorini, ricotta di capra stagionata e olio al profumo di peperone verde<sup>1.7</sup>

Casarecce fresche di farina di grano duro fatte in casa; crema di datterini gialli Maggino, battuto marinato di pomodorini neri Minizorro, scaglie di ricotta di vacca stagionata; olio alla saeppola [*Erigeron canadensis*]

15 €

Maccheroncini freschi al sugo di fiori di aglione con olive nere e fonduta di ricotta fermentata<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 con panna acida al profumo di menta<sup>7.10</sup>, melanzane piccanti, chutney di albicocche fermentate<sup>12</sup>; semi di sesamo tostatati<sup>11</sup>

18 €

Bombetta di Grigio del Casentino arrosto, con Caciocavallo silano DOP, rucola e pancetta di Cinta<sup>3.7</sup>; salsa agrodolce di peperone Corno arrostito e affumicato<sup>12</sup>; insalata di patate bianche di montagna all'alsaziana<sup>6.12</sup>

18 €

Rösti di patate bianche di montagna e farina di ceci fermentata, con foglie di vite, uvetta e fiori di finocchietto; fondo vegetale<sup>7.9</sup>; gel di pomodorini confit; crema fermentata di anacardi; insalata Shirazi

16 €

\*\*\*

Crema di caprino fresco<sup>7</sup>, composta di pesche alla melissa [*Melissa officinalis*], salsa salata alle arachidi<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 frutti di bosco e rosa canina, polline

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.