

# Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



## Misto con salumi

Spalla, capocollo e salame di cinta bradi della Valtiberina; pecorino della valle; toma mista di vacca e capra della montagna<sup>7</sup>; confettura di fichi d'India [*Opuntia ficus-indica*] e semi di papavero; burro salato all'aglio rosso al cartoccio e dragoncello<sup>7</sup>, miele millefiori in favo; tonno del Chianti<sup>9</sup> e foglie di capperone<sup>12</sup>, paté di fegato al Vin santo e finocchio di mare sottaceto [*Crithmum maritimum*]<sup>9</sup>

18 €

## Misto con verdure

Pecorino della valle; toma mista di vacca e capra della montagna<sup>7</sup>; confettura di fichi d'India [*Opuntia ficus-indica*] e semi di papavero; labneh<sup>7</sup> e zucchine marinate alla menta<sup>12</sup>; hummus di piselli secchi con za'atar<sup>11</sup> e lampascioni sottolio; burro salato all'aglio rosso al cartoccio e dragoncello<sup>7</sup>, miele millefiori in favo; crema al pomodoro con peperoni e pomodori secchi, friggittelli freschi; carabaccia di cipolle rosse con agresto, mandorle e cannella<sup>12</sup>

16 €

## Maltagliati verdi freschi 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 integrali freschi

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 €

## Gnocchetti bastardi freschi

con ragù di ceci neri alla maremmana<sup>1,3,6,9,12</sup>

(Gnocchi di patate bianche di montagna con farina di castagne del Pratomagno fatti in casa, ragù di ceci neri della Murgia)

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 susine rosse fermentate<sup>12</sup>; semi di sesamo tostatati<sup>11</sup>

18 €

Bombetta di Grigio del Casentino arrosto, con Caciocavallo silano DOP e prezzemolo, 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; insalata di melanzane e fichi, vinaigrette al burro di anacardi fermentato e miele di castagno

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.