

# Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



## Misto con salumi

Tarese, capocollo e salame di cinta bradi della Valtiberina; pecorino della valle in due stagionature<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> con olive e capperi<sup>12</sup>; paté di fegato di manzo al latte e vinsanto, finocchio di mare sottaceto [*Crithmum maritimum*]<sup>9</sup>

18 €

## Misto con verdure

Pecorino della valle in due stagionature<sup>7</sup>; confettura di fichi d'India [*Opuntia ficus-indica*] e semi di papavero; crema di ricotta con polvere di foglie di capperi<sup>7</sup> e giardiniera<sup>12</sup>; crema di fave secche<sup>6,9</sup> 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; *harissa* di peperoni e pomodori secchi<sup>11</sup>, cipollotto fresco; *carabaccia* di cipolle rosse con agresto, mandorle e cannella<sup>12</sup>

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.

## 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 €

## Tagliatelle di pasta fresca bianche e nere ai funghi porcini freschi<sup>1,3,7</sup>

Tagliatelle di pasta all'uovo fatte in casa, quelle nere con porcini freschi [*Leccinum scabrum*] e polvere di trombette [*Craterellus cornucopioides*]; *Boletus edulis*, *Boletus pinophilus*

19 €

## Maccheroncini freschi al sugo di fiori di aglione con crema di 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 €

Stracotto di manzo al pepe verde e arancia amara<sup>7,9,12</sup>; crema di patate bianche di montagna<sup>7</sup>; insalata di radicchio, porro e cavoli<sup>12</sup>, salsa alle noci e yogurt<sup>7,8</sup>

18 €

Bombetta di Grigio del Casentino arrosto e pancetta di cinta, con pecorino, castagne e radicchio<sup>7</sup>; chutney di susine fermentate<sup>12</sup>; insalata di patate bianche all'alsaziana<sup>7,10</sup>

18 €

Rösti di patate bianche di montagna e farina di ceci fermentata, con foglie di vite in salamoia, uvetta e fiori di finocchietto; fondo vegetale<sup>7,9</sup>; gel di pomodoro; insalata di melanzane e fichi, vinaigrette al burro di anacardi fermentato e miele di castagno<sup>10</sup>

16 €

\*\*\*

Malebi al profumo di acqua di rose<sup>7</sup>, ganache al cioccolato fondente e rum, granella di noci, mandorle e amaretti<sup>1,3,7</sup>

8 €

Torta di mele al Calvados<sup>1,3,7</sup> con salsa di mandorle e caffè<sup>7,8</sup>

8 €