

# Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



## Misto con salumi

Tarese, capocollo e salame di cinta bradi della Valtiberina; pecorino della valle e toma mista della montagna<sup>7</sup>; confettura piccante di mele al Calvados, petali di calendula; burro francese salato al “tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopioides*]<sup>7</sup>, miele di edera in favo; rillettes dell’aia<sup>9</sup> con maionese vegetale<sup>6</sup> e giardiniera<sup>9</sup>; tonno del Chianti, senape in grani e acheni di finocchio di mare sottaceto

[*Crithmum maritimum*]<sup>9</sup>

18 €

## Misto con verdure

Pecorino della valle e toma mista della montagna<sup>7</sup>; confettura piccante di mele al Calvados, petali di calendula; hummus di fagioli neri, lampascioni sottolio<sup>12</sup> e sommacco; crema di paneer<sup>7</sup>, zucchine secche marinate e za’atar; burro salato al “tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopioides*]<sup>7</sup>, miele di edera in favo; *harissa* di peperoni e pomodori secchi<sup>11</sup>, peperoncini dolci sciroppati; *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 polvere 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 neri rigati con ragù di ceci neri e funghi cardoncelli al curry nero<sup>1,3,7</sup>

Gnocchetti di pasta all’uovo con polvere di “tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopioides*]; Ceci neri della Murgia, funghi cardoncelli [*Pleurotus eryngii*] curry nero thailandese

15 €

## Maccheroncini al pesto di cavolo nero, noci, con salsa all’aglio al cartoccio e zenzero<sup>1,7</sup>

Maccheroncini freschi di grano duro fatti in casa, cavolo nero, noci della montagna, aglio della Valdichiana, zenzero fresco

15 €

Stracotto di Chianina al pepe verde e arancia amara<sup>7,9,12</sup>, fondo vegetale<sup>7</sup>; crema di zucca lattefermentata; crauti rossi alle mele e cannella, salsa alle noci e kefir<sup>7,8</sup>

18 €

Pancia di Grigio del Casentino CBT con cotenna croccante, gel di cipolle rosse arrostate e affumicate<sup>7</sup>; chutney di susine fermentate<sup>12</sup>; glassa all’aceto di melograno, insalata di patate bianche all’alsaziana<sup>7,10</sup>

16 €

Rösti di patate bianche e farina di ceci fermentata, con zucca, datteri e fiori di finocchietto; gel di peperoni in conserva; insalata di mele verdi e porro, feta di mandorle fatta in casa, melata<sup>10</sup>

16 €

\*\*\*

Tarte con frangipane al cioccolato fondente e crema di castagne ai semi di finocchietto<sup>1,3,7</sup>

8 €

Crema di zucca<sup>3,7</sup> alla cannella e zafferano con fromage blanc di capra fatto in casa al bergamotto, zenzero candito<sup>7,8</sup>

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.