

# Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



## Misto con carne

Tarese, capocollo e salame di cinta bradi della Valtiberina; pecorino due stagionature<sup>7</sup>; confettura piccante di mele al Calvados; burro salato al “tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopioides*]<sup>7</sup>, miele di edera in favo; paté di fegato di manzo al vinsanto<sup>7,12</sup> e foglie acheni di finocchio di mare sottaceto [*Crithmum maritimum*]; tonno del Chianti, senape in grani<sup>10</sup> e cipolla rossa marinata<sup>12</sup>

18 €

## Misto con verdure

Pecorino in due stagionature<sup>7</sup>; confettura piccante di mele al Calvados; hummus di piselli secchi e scorza di zucca<sup>11</sup>, lampascioni sottolio<sup>12</sup>, sommacco; crema di labneh<sup>7</sup>, zucchine secche marinate, 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 sciropati; *carabaccia* di cipolle rosse con agresto, mandorle e cannella<sup>8,12</sup>

16 €

*Maltagliati verdi freschi con ragù dell'aia, scaglie di ricotta stagionata*<sup>1,3,7,9,12</sup>

Maltagliati freschi di pasta all'uovo e con ortica [*Urtica dioica*] fatti in casa; ragù misto di coniglio, gallina e maiale; ricotta fermentata stagionata santoreggia [*Santureja montana*]

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 €

*Pisarei viola freschi su salsa alla zucca, con fonduta di ricotta fermentata e polvere di olive nere*<sup>1,7,9,12</sup>

Gnocchetti piacentini di pangrattato e farina, al vino rosso; salsa alla zucca Butternut; ricotta di latte vaccino fermentata, polvere di olive nere Cellina

15 €

*Maccheroncini al pesto di cavolo nero e noci, con salsa all'aglio al cartoccio e zenzero*<sup>1,7,8</sup>

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

15 €

*Bon bon di manzo ripieni di castagne, fegato, e cuore*<sup>1,10</sup>, su crema di fave secche e topinambur<sup>7</sup>, con polvere di cipolla rossa fermentata e scorza di limone in conserva | misto di cavoli all'aceto di prugnolo

18 €

*Lonza di maiale in due cotture ripiena di “erbi”* [*Sonchus sp.*, *Sinapis sp.*, *Taraxacum officinale*] e ricotta di capra stagionata<sup>7</sup>, su crema di mele e patate bianche<sup>7</sup>, con fondo di maiale al sedano rapa<sup>7,9</sup> | insalata di finocchi, sesamo tostato e arancia amara in conserva<sup>11</sup>

18 €

*Porri ripieni di patate bianche e feta di mandorle*<sup>8</sup>, pasticciera salata allo zafferano<sup>3,7</sup>, riduzione di sidro di pere, santoreggia [*Santureja montana*] | insalata di mele verdi, porri e cedro candito, vinaigrette all'agresto<sup>12</sup>

16 €

\*\*\*

*Tarte con frangipane al cioccolato bianco, salsa al mandarino, glassa al mandarino e cardamomo, polline essiccato*<sup>1,3,7,8</sup>

8 €

*Crema di castagne al finocchietto*<sup>7</sup>, ganache al cioccolato fondente, salsa al caramello di siero di latte<sup>7</sup>, crumble di amaretti<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.