

# Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



## Misto con salumi

(Capocollo, finocchiona, prosciutto crudo di cinta bradi della Valtiberina; pecorino del Valdarno due stagionature<sup>7</sup>; chutney di pomodori verdi dell'orto; pane con burro francese e trombette [*Craterellus cornucopieoides*]<sup>1,7</sup>; crostino aglio e zenzero con cavolo nero<sup>1,3,7,12</sup>)

16 €

## Misto con verdure

(Zuppa di lenticchie e cardoncelli [*Pleurotus ostreatus*]<sup>7,9,12</sup>; carabaccia di cipolle con mandorle e cannella<sup>1,2,12</sup>; insalata di cavolo cappuccio rosso, mele, grana e noci<sup>7,8,10,12</sup>; pecorino del Valdarno due stagionature<sup>7</sup>; chutney di pomodori verdi dell'orto; pane con burro francese e trombette [*Craterellus cornucopieoides*]<sup>1,7</sup>; crostino con hummus di scorza di zucca e lampascioni allo za'atar<sup>1,8,10</sup>)

14 €

## Tortelli freschi alla casentinese

con ragù di carne<sup>1,3,7,9,12</sup>

(Tortelli di pasta all'uovo fatti in casa ripieni di patate rosse di montagna, prosciutto e lardo di cinta, ragù misto di blu belga e maiale di cinta della Valtiberina)

16 €

## Cavatelli con ragù bianco di trota<sup>1,3,4,7,12</sup>

(Cavatelli di grano duro, ragù di trota iridea del Casentino, curcuma e origano *heracleoticum* del Salento, scorza di limone, bottarga di uova di trota)

16 €

## Tagliatelle al sugo di porcini freschi<sup>1,3,7</sup>

(Pasta fresca all'uovo fatta in casa, *Boletus edulis*, *Boletus aestivalis*, *Boletus pinophilus*)

14 €

## 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)

14 €

Ravioli di zucca Hokkaido e ricotta fermentata, mantecati con scorza di limone e ricotta affumicata<sup>1,3,7</sup>

(Ravioli di pasta fresca all'uovo fatti in casa ripieni di zucca e ricotta di vacca fermentata; burro, scorza di limone e ricotta stagionata affumicata)

14 €

Peposo di manzo al Chianti<sup>12</sup>, patate dolci al forno al Garam masala, crema di topinambur e fave secche<sup>6</sup>, porro glassato all'aceto di miele<sup>12</sup>

15 €

Costine di maiale in umido all'oliva itrana col loro sugo<sup>12</sup> su polenta taragna alla piastra, insalata di finocchi, datteri e limoni confit

14 €

Pasticcio di patate bianche di montagna con fontina e raclette<sup>7</sup>, patate dolci al forno al Garam masala, crema di topinambur e fave secche<sup>6</sup>, porro glassato all'aceto di miele<sup>12</sup>

14 €

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

8 €

Pan di zenzero con crema di zucca speziata e labneh di yogurt di vacca al bergamotto<sup>1,3,7</sup>

6 €

Cantucci e vinsanto<sup>1,3,7,8,12</sup>

7 €