

# Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



## *Misto con salumi*

(Capocollo, finocchiona, prosciutto crudo di cinta bradi della Valtiberina; pecorino in due stagionature<sup>7</sup>; mostarda di frutta; crema di topinambur e fave secche con lampredotto croccante; pane con burro salato e “tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopieoides*]<sup>1,7</sup>; crostino con *rillettes de porc*<sup>1,12</sup>)

16 €

## *Misto con verdure*

(Crema di topinambur e fave secche con semi tostati<sup>6</sup>; *carabaccia* di cipolle con mandorle e cannella<sup>12</sup>; caponata invernale salentina; pecorino in due stagionature<sup>7</sup>; mostarda di frutta; pane con burro salato e “tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopieoides*]<sup>1,7</sup>; crostino con *labneh* e lampascioni allo *za'atar*<sup>1,10,11</sup>)

15 €

## *Tortelli freschi alla casentinese con ragù di cinghiale ai profumi del bosco*<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 manzo e cinghiale, al ginepro e abete bianco)

16 €

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

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

16 €

## *Maccheroncini al pesto di cavolo nero, noci, aglione al cartoccio e zenzero*<sup>1,7</sup>

(Maccheroncini freschi di grano duro fatti in casa, cavolo nero, noci della montagna, aglione della Valdichiana)

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)

15 €

## *Pancia di manzo CBT all'arancia amara e pepe verde*<sup>7,10</sup>; *insalata di cappuccio rosso, mele, grana e noci, con miele e agresto*<sup>10</sup>

18 €

## *Costine di maiale alla birra stout*<sup>7,12</sup>; *panna acida, cipollotto e limoni confit*<sup>7,10</sup>; “frittata” di patate alla romana<sup>7</sup>

16 €

## *Polpette di lenticchie nere, pomodorini secchi e finocchio di mare in umido*<sup>1,3,7</sup>; *friggione di cipolle alla bolognese*<sup>7</sup>

14 €

## *Shortbread, crema diplomatica allo yogurt, curd al limone*<sup>1,3,7</sup>

8 €

## *Tarte con crema di arachidi, confettura alle more di bosco, ganache al cioccolato fondente*<sup>1,3,5,7</sup>

8 €

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

7 €