

# 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>; gel piccante di mele cotogne, petali di calendula; burro salato all'aglio rosso al cartoccio e dragoncello<sup>7</sup>, miele millefiori in favo; bollito dell'aia<sup>9</sup> con maionese vegetale<sup>6</sup> e giardiniera<sup>9</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 e toma mista della montagna<sup>7</sup>; gel piccante di mele cotogne, petali di calendula; crema di ricotta e yogurt<sup>7</sup>, lampascioni sottolio<sup>12</sup> e glassa all'agresto; crema di fave secche<sup>6,9</sup> con cicoria selvatica [*Taraxacum officinale*, *Sonchus spp.*]; 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> con *za'atar*; *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 con funghi porcini freschi al profumo di santoreggia<sup>1,3,7</sup>

Tagliatelle di pasta all'uovo fatte in casa e polvere di "tartufo dei poveri" [*Craterellus cornucopioides*]; *Boletus edulis*, *Boletus pinophilus*; santoreggia [*Santureja montana*]

19 €

## Maccheroncini al pesto di cavolo nero, noci, aglione al forno e zenzero, con fonduta di ricotta fermentata e sommacco<sup>1,7</sup>

Maccheroncini freschi di farina di grano duro fatti in casa, cavolo nero, noci della montagna, aglione della Valdichiana, zenzero fresco, sommacco essiccato)

15 €

Polpette di stracotto di manzo al pepe verde e arancia amara<sup>7,9,12</sup>; crema di cavolfiore; gel di cipolle rosse arrostate e affumicate<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 zucca, uvetta e fiori di finocchietto; fondo vegetale<sup>7,9</sup>; cous cous di cavolfiore con mele verdi e cipollotto, 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 salata di noci, mandorle e amaretti<sup>1,3,7</sup>

8 €

Mattonella di mele al Calvados<sup>1,3,7</sup> con labneh dolce e crema alle mandorle e caffè<sup>7,8</sup>

8 €