

# Pan di legno

ATYPICAL MOUNTAIN RESTAURANT



## Misto con carne

Spalla, capocollo e salame di cinta bradi della Valtiberina | Pecorino della valle e toma di vacca della montagna<sup>7</sup> | Confettura piccante di melone e basilico | Burro francese<sup>7</sup> al “tartufo dei poveri” [*Craterellus cornucopioides*], miele di edera in favo | Trippa alla fiorentina con parmigiano<sup>7</sup> e polvere di foglie di alloro | Insalata di tonno del Chianti, giardiniera fermentata<sup>9</sup>, yogurt<sup>7</sup> e senape in grani<sup>10</sup>, silique di lunaria [*L. annua*] sott’aceto.

18 €

## Misto con verdure

Pecorino della valle e toma di vacca della montagna<sup>7</sup> | Confettura piccante di melone e basilico | Hummus di fagioli rossi e barbabietole<sup>11</sup>, lampascioni sott’olio, glassa di aceto di melagrana | Labneh<sup>7</sup>, olive condite<sup>10</sup>, acheni di finocchio di mare [*Crithmum maritimum*] sott’aceto | Burro francese all’aglione al forno, con ruta e dragoncello<sup>7</sup>, fichi essiccati | Harissa con peperoni, pomodori secchi e noci<sup>8</sup>, cucunci fermentati | Carabaccia di cipolle rosse con agresto, mandorle e cannella<sup>8,12</sup>

16 €

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

Strascinati freschi di farina di grano duro con ortica [*Urtica dioica*] fatti in casa; ragù misto di coniglio, gallina e maiale; ricotta stagionata, santoreggia

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, fondo, pelle croccante

19 €

*Pisarei viola freschi su latte-gazpacho, con fonduta di ricotta fermentata, e maggiorana fresca<sup>1,7</sup>*

Gnocchetti piacentini di pangrattato e farina, al vino rosso; salsa fermentata con pomodori de pennula, peperoni, peperoncini piccanti, porri, mele e zenzero; ricotta di vacca fermentata, maggiorana

16 €

*Maccheroncini alla crema di fiori di aglione in conserva e olive nere, con salsa all’aglione al forno e basilico fresco<sup>1,7</sup>*

Maccheroncini freschi di grano duro fatti in casa, talli di aglione della Valdichiana fermentati, olive nere Cellina, panna acida all’aglione, basilico

16 €

*Lingua di Chianina CBT, fondo bruno<sup>7,9</sup>; salsa con panna acida al profumo di menta<sup>7,10</sup>, melanzane piccanti, gel di Tepache fermentato, semi di sesamo tostati<sup>11</sup>*

18 €

*Bombette di maiale ripiene di cacioricotta<sup>7</sup> e foglie di fico, su salsa ai peperoni affumicati<sup>7</sup>, con gel di aceto al mirto e santoreggia | Shirazi con sommacco e limone fermentato*

20 €

*Involtini in foglia di vite di patate e castagne al profumo di fiori di finocchio<sup>7</sup>, su kefir di latte<sup>7</sup>, con mosto cotto di rosa canina e briciole di “pan di legno” | Susine, cipolline fermentate, sciroppo di cedro, pepe bianco*

18 €

\*\*\*

*Torta fudge allo yogurt e cioccolato fondente, ganache al caramello di siero di latte, frollino di farina di ceci al forno<sup>1,3,7</sup>*

8 €

*Muhallebi all’acqua di rose e zafferano<sup>7</sup>, composta di pesche, semi di zucca sabbati<sup>7</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.