

# BORGOPIGNANO

THE T A N H A V E N

## Menu Al Fresco Cena

---

### ANTIPASTI

Sinsalata di verdure dell'orto, formaggio fresco di capra, miso e zenzero dressing  
Tartar di ricciola, aceto balsamico e salsa di soya, pomdori confit e fiori di zuccina fritti  
Carpaccio di gamberi rossi, purea di fave, vinaigrette ai crostacei  
Tonno tataki, crema di avocado, verdure croccanti e semi di sesamo  
Battuta di filetto di manzo, rosso d'uovo fritto e tartufo nero  
Tagliere di borgo Pignano

---

### PRIMI PIATTI

Trenette al pesto, fagiolini e patate  
Riso mantecato cacio e pepe, scampi nudi e crudi  
Torchietti "senatore Cappelli", coda di rospo, gamberi rosa, asparagi e pomodorini  
Ravioli di dentice, pomodoro, limone e basilico, salsa di bietole  
Tagliatelle, al ragu bianco di maiale e fave

---

### SECONDI PIATTI

Grigliata di crostacei e molluschi, maionese all'aglio e lime  
Scampi alla Catalana, salsa Tartara  
Verdure dell'orto e polpo alla griglia, burrata e olio al basilico  
Filetti di sogliola al vapore, funghi porcini saltati e tartufo nero  
Filetto di morone, crema di mais, salsa al vino rosso, spinaci saltati  
Carre' d'agnello arrosto aglio e timo, cipollotti alla brace, purea di melanzane

---

### DOLCI

Selezione di gelati e sorbetti  
Mousse di yogurt e cioccolato, composta di ciliegie  
Pavlova alle fragole  
Tiramisù

CEREALI PRINCIPALMENTE PROVENIENTI DALLA NOSTRA TENUTA  
BIOLOGICA E ORTAGGI DEL NOSTRO ORTO COLTIVATI  
SECONDO I PRINCIPI BIO-DINAMICI.