

BORGOPIGNANO

THE T A N H A V E N

Villa Pignano Cena

ANTIPASTI

L'orto nel piatto

Crudo di Scampi, asparagi, caviale Italiano e panna acida

Anguilla di Orbetello in doppia cottura marinata al miele e vin cotto, purea di fave e fiori di zuccina fritti

Animelle fritte, crema di cavolfiore e vaniglia, lumache e carciofi, salsa leggera all'aglio

Collo di gallina del Valdarno farcito al tartufo nero nel suo brodo, salsa al rafano

PRIMI PIATTI

Ravioli di patate e pecorino, cipolla di Certaldo e tartufo bianco Marzolino

Zuppa di sedano rapa, starna, uova di quaglia poche al tartufo nero

Riso mantecato, seppie al nero con piselli

Tortelloni di piccione, salsa al vin santo, crema di bietole

Pappardelle al cavolo nero, lepre e lardo

SECONDI PIATTI

Morone al vapore, consommé di funghi, spinaci e crescione

Trippa di baccala e lenticchie della tenuta, gambero viola, pomodoro verde confit

Anatra muta frollata, glassata al miele e Gin, verze con il suo fegato, crema di barbabietole rosse

Filetto di vitello arrosto al prosciutto, jus leggero, olive, pomodori e zucchine

Agnello da latte di Pomarincino, crema di melanzane affumicata, carote novelle e patate fondenti

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