

Menù

*Alla Locanda il cibo è l'occasione per scoprire il territorio, stare insieme e concedersi tempo.
I menù sono firmati dallo chef Tommaso Arrigoni che interpreta l'antica tradizione
della cucina del Gavi, incrocio unico di influenze liguri e piemontesi.*

*Nei suoi piatti sono centrali i prodotti dell'azienda agricola biodinamica La Raia:
i cereali antichi come il farro monococco, la frutta e le verdure dell'orto,
i mieli della tenuta, le uova oltre alle carni che provengono dalle vacche
di razza Fassona allevate al pascolo.
Locali sono anche i formaggi e i salumi.*

Le erbe profumate arrivano dal giardino della Locanda.

Menù alla carta

Antipasti

Trota salmonata di Mondovì, crema di Toma piemontese, finferli e cachi	25
Gamberi in oliocottura, passatina di fagioli - presidio slow food di Pigna, nocciole e porro	26
Testa in cassetta - presidio Slow Food di Gavi e bagnetto giallo piemontese	20
Battuta al coltello di Fassona piemontese, salsa verde, panna acida e polvere di olive	25
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	24
Zuppetta di funghi di stagione, mascarpone, cavolo nero e pan di spezie	23

Primi

Trofie al pesto di noci, trippa di baccalà, broccoli e finferli	25
Risotto Acquerello ai funghi porcini, animelle e riduzione al Barbera	26
Ravioli <i>del plin</i> al sugo di carne	25
Gnocchetti di patate con ragù di Fassona piemontese al coltello e tartufo nero	25
Zuppa di cipolle cotte nel sale, cipolle caramellate, Castelmagno e pane croccante al finocchietto	24

Secondi

Trancio di pescato, zucca al forno, caprino al pepe lungo e rosmarino croccante	29
Guancia di vitello, fondo al cacao e funghi secchi, morbido di patate	28
Pluma di maiale, crema di castagne e castagne al miele de La Raia, bietole ripassate al burro nocciola	28
Ovo CBT, purea di sedano rapa, senape e chips di patate	26

I produttori locali che abbiamo selezionato per questo menù:

Azienda Agritrutta (Riserva naturale di Crava-Morozzo) — Prodotti ittici

*Azienda agricola BioBruni (Montaldeo), Azienda agro pastorale (Capanne di Marcarolo),
Azienda agricola Vailati (Montaldeo), Caseificio La Tula (Grondona)*

Prodotti caseari di capra, pecora e vaccini

Azienda agricola Bosio Marco, (Borghetto di Borbera) — Carne di Fassona (oltre la nostra produzione)

Azienda Agricola Della Valle (Roero) — Salumi

Azienda agricola Bianchi Giovanni (Francavilla Bisio) — Uova (oltre la nostra produzione)

Azienda agricola Gala Nocciole (Cuneo) — Nocciole

Azienda agricola Veglio Piero (Moncalvo) — Olio EVO

Agricola Zerbo (Gavi) — Farine

Attuiamo una procedura di gestione allergeni secondo il regolamento CE1169/2011;
su richiesta degli interessati è disponibile il libro allergeni.

* Prodotto abbattuto all'origine.

Vini dolci

		
Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2022, La Raia (Piemonte), 0, 50 l	8	36
Moscato d'Asti "La Morandina" 2023, La Morandina (Piemonte), 0,75 l	5	23
Moscato Rosso "Calido", La Costa (Lombardia), 0,5 l	8	36
Sauternes Château, Rieussec 2010 (Francia), 0,75 l	15	90

I dolci e i formaggi

Bonet con pesche marinate alle spezie e panna montata	14
Composizione di gelati alla crema con salsa ai lamponi e meringa	14
Fragole alla Barbera, cremoso di cioccolato bianco e crumble di cacao	14
Semifreddo alla nocciola del Piemonte, salsa gianduja e sbrisolona	14
Sorbetto di melone e miele della Raia, sbrisolona di mandorle e yogurt	14
Selezione di formaggi serviti con miele della Raia	16