

Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre
servito per tutto il tavolo

Trota marinata di Mondovì,
crema di Toma piemontese, finferli e cachi

Gavi D.O.C.G. “Pleo” 2024 La Raia, vino biodinamico

Battuta al coltello di Fassona piemontese,
salsa verde, panna acida e polvere di olive

Gavi D.O.C.G. “Pisé” 2020 La Raia, vino biodinamico

Zuppa di cipolle cotte nel sale, cipolle caramellate,
Castelmagno e pane croccante al finocchietto

Langhe D.O.C. Chardonnay 2023 Tenuta Cucco, vino biologico

Risotto ai funghi porcini, animelle e riduzione al Barbera

Piemonte D.O.C. Barbera Superiore 2022 Tenuta Cucco, vino biologico

Guancia di vitello, fondo al cacao e funghi secchi, morbido di patate

Barolo D.O.C.G. Serralunga d’Alba 2020 Tenuta Cucco, vino biologico

Semifreddo alla nocciola del Piemonte, salsa gianduia e sbrisolona

Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2022 La Raia, vino biodinamico

Euro 100, con abbinamento vini Euro 140