

Menù

A La Raia 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

Crudo di tonno, asparagi alla vaniglia e burro di arachidi	26
Polpo rosolato, soffice di patata, polvere di olive, olio di pomodoro e prezzemolo croccante	26
Testa in cassetta – presidio Slow Food di Gavi – bagnetto giallo	21
Battuta al coltello di Fassona piemontese, terra di nocciole al cacao e fave fresche	25
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	24
Cappuccino di piselli all'extravergine, verdure primaverili e Parmigiano Reggiano	23

Primi

Spaghetti Senatore Cappelli al pesto di noci e cipollotto, bottarga e scorza di limone	26
<i>Ciuppin</i> tiepido, pane all'olio, calamari, patate e carciofi tardivi	24
Risotto mantecato all'EVO con fave, piselli e crudo di gambero rosso	28
Ravioli <i>del plin</i> al sugo di carne	25
Gnocchetti di patate con ragù di manzo al coltello e polvere di tartufo	24

Secondi

Trancio di rombo, finocchi al bergamotto, olio alle olive nere e mandorle	35
Lombata di agnello, piselli, fave, taccole mangiatutto e fondo di cottura al ginepro	29
Maialino, mela rosolata, chimicurri e senape	27
Uovo CBT, asparagi glassati, soffice di patate e tartufo nero	27

I produttori locali che abbiamo selezionato per questo menù:

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

Portanatura — Verdure (oltre nostra produzione)

Azienda agricola BioBruni e Azienda agricola Vailati (Montaldeo) — Prodotti caseari di capra

Azienda agro pastorale Capanne di Marcarolo (Bosio) — Prodotti vaccini

Caseificio La Tula (Grondona) — Prodotti da latte ovino

Salumificio Pernigotti (Carezzano) — Salumi

Azienda agricola Gala Nocciolo (Cuneo) — Nocciolo

Azienda agricola Veglio Piero (Moncalvo) — Olio EVO

Agricola Zerbo (Gavi) — Farine

Vini dolci

		
Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2021, La Raia (Piemonte), vino biodinamico 0,50 l	8	36
Moscato d'Asti "Per Elisa" 2019, Ca de Lion (Piemonte) 0,75 l	5	23
Moscato Rosso "Calido", La Costa (Lombardia) 0,5 l	8	36
Sauternes Château 2016, Les Justices (Francia) 0.5 l	9	46

I dolci e i formaggi della Locanda

<i>Bonnet</i> con pere marinate alle spezie e panna montata	14
Gelato alla crema con salsa ai lamponi e meringa	14
Frolla al cacao e fave Tonka, cioccolatoso e gelato con mele al miele	14
Semifreddo alla Nocciola del Piemonte, salsa Gianduja e sbrisolona	14
Zuppetta di fragole, crema di cioccolato bianco alla lavanda e pane caramellato	14
Selezione di formaggi serviti con miele de La Raia	16