

## Menù

*A Locanda 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 “Tra Gavi e Langhe”

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

---

Seppie in zimino di porro, spinaci e ceci

*Gavi D.O.C.G. Pleo 2022 La Raia, vino biodinamico*

Battuta di manzo, guancia, farinata e porcini

*Langhe Chardonnay D.O.C. 2020 Tenuta Cucco, vino biologico*

Trofie e ceci, trippa di baccalà, broccoli e finferli

*Pinot Nero D.O.C. 2021 La Raia, vino biodinamico*

Ravioli *del plin* al sugo di carne

*Langhe D.O.C. Rosso 2020 Tenuta Cucco, vino biologico*

Guancia di vitello, fondo al cacao e funghi secchi, polenta morbida

*Barolo D.O.C.G. Cerrati 2018 Tenuta Cucco*

Bonnet con salsa di mirtilli, pralinato croccante e cialda alle nocciole

*Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2021 La Raia, vino biodinamico*

120 euro

## Menù “Sei mezze”

Sei mezze porzioni per assaggiare la nostra cucina  
(servito solo per tutto il tavolo)

---

Coda di gambero in oliocottura, purea di castagne, maionese al rafano e zucca

Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi

Risotto mantecato al latte ridotto, concentrato di pomodoro e polvere di tartufo

Tagliatelle con ragù di manzo al coltello, porcini e maggiorana

Petto di galletto rosolato, radicchio scottato, purea di uvetta e pasta di nocciole

Frolla al cacao e fave Tonka, cioccolatoso, gelato con mele al miele della Raia

86 euro

## Menù alla carta

---

### *Antipasti*

Coda di gambero in oliocottura, purea di castagne, maionese al rafano e zucca	25
Seppie in zimino di porro, spinaci e ceci	23
Battuta di manzo al coltello, guanciale, farinata e porcini	25
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	22
Testa in cassetta presidio Slow Food di Gavi, bagnetto giallo piemontese	18
Polpa di melanzana al basilico, pomodorini al forno, ricotta e fave di cacao	21

### *Primi*

Trofie e ceci, trippa di baccalà, broccoli e finferli	25
Risotto mantecato al latte ridotto, concentrato di pomodoro e polvere di tartufo	25
Tagliatelle con ragù di manzo al coltello, porcini e maggiorana	26
Ravioli <i>del plin</i> al sugo di carne	24
Minestra di verdure e legumi, brodo alle erbe, pesto e pane nero	22

### *Secondi*

Trancio di ombrina, crema di sedano rapa, castagne e porri	28
Petto di galletto rosolato, radicchio scottato, purea di uvetta e pasta di nocciole	25
Guancia di vitello, fondo al cacao e funghi secchi, polenta morbida	26
Soffice di patate, tuorlo d'uovo, topinambur e Montebore	24
Cappon magro di soli vegetali	24

I produttori locali che abbiamo selezionato per questo menù:

*Azienda agricola Pagiusco Castelceriolo (AL) — Pollame*

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

*Portanatura — Verdure (oltre nostra produzione)*

*Azienda agricola BioBruni (Montaldeo) — Prodotti caseari di capra*

*Salumificio Pernigotti (Carezzano) — Salumi*

*Caseificio La Tula (Grondona) — Formaggi*

*Azienda agricola Veglio Piero (Moncalvo) — Olio EVO*

*Agricola Zerbo (Gavi) — Farine*





**LR**



## Vini dolci

---

		
Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2021, La Raia (Piemonte), vino biodinamico, 0,50 l	8	36
Moscato d'Asti "La Morandina" 2022, La Morandina (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

---

Crème brûlée alla nocciola del Piemonte, gelato agli amaretti e composta di mele	12
Selezione di gelati alla crema con salsa al caffè e frutta secca sabbata	12
Frolla al cacao e fave Tonka, cioccolatoso, gelato con mele al miele	12
Sorbetto di fichi con latte di mandorle, sciroppo al vino e cialda croccante	12
Bonnet con salsa di mirtili, pralinato croccante e cialda alle nocciole	12
Selezione di formaggi serviti con miele della Raia	16