

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