

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

Acciughe dissalate in spuma verde, crumble di pane e zeste di limone	24
Seppie in zimino di porro, spinaci e ceci	25
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	24
Battuta di manzo al coltello, ricotta di pecora al rafano, cachi e spinacino	26
Testa in cassetta – presidio Slow Food di Gavi – bagnetto giallo piemontese	23

Primi

Trofie al pesto di noci, trippa di baccalà, broccoli e finferli	27
Risotto alla polpa di zucca, crema di Montebore e fave di cacao	26
Ravioli <i>del plin</i> al sugo di carne	26
Tagliatelle, sugo di cinghiale speziato, brodetto di nocciole e scalogno	28
Vellutata di castagne e patate, porro croccante e funghi di stagione	24

Secondi

Ombrina, purea di mele e senape, cavolo nero ripassato al burro	35
Guancia di vitello, fondo al cacao e funghi secchi, polenta morbida	31
Pancia di maiale laccata al miele, zucca e castagne al forno	29
Soffice di patate, uovo CBT, porro brasato, nocciole e polvere di tartufo	28
Cappon magro di soli vegetali	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 Nocciole (Cuneo) — Nocciole

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 2023, La Morandina (Piemonte) 0,75 l	5	23
Moscato Rosso "Calido" 2023, La Costa (Lombardia) 0,5 l	8	36
Sauternes Château, Les Justices (Francia) 0.5 l	9	46

I dolci e i formaggi della Locanda

Bonet con salsa di mirtilli, pralinato croccante e cialda alle nocciole	14
Composizione di gelati alla crema con salsa vaniglia e frutta secca sabbata	14
Frolla al cacao e fave tonka, cioccolatoso, gelato con mele al miele	14
Crema brulée alla nocciola del Piemonte, gelato agli amaretti e composta di mele	14
Meringata ai cachi e gelato ai marroni glassati	14
Selezione di formaggi serviti con miele de La Raia	16