

Menù “Tra Gavi e Langhe”

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

Tartare di ricciola, zuppetta di cetriolo, pomodori marinati all’EVO, olive e basilico

Spumante Brut Metodo Classico, Tenuta Cucco

Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi

Langhe D.O.C. Il Rosa 2023 Tenuta Cucco, vino biologico

Risotto mantecato al *Brand de cujan*, sette pepi e scorza di limone

Gavi D.O.C.G. Pleo 2023 La Raia, vino biodinamico

Ravioli *del plin* al sugo di carne

Langhe D.O.C. Rosso 2022 Tenuta Cucco, vino biologico

Filetto di maiale laccato al miele della Raia, pesche e patate speziate

Barbera Piemonte D.O.C. Largé 2021 La Raia, vino biodinamico

Semifreddo alla nocciola del Piemonte, salsa Gianduja e sbrisolona

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

Euro 90, con abbinamento vini Euro 130