

Menù “Tra Gavi e Langhe”

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

Testa in cassetta, bagnetto giallo piemontese

Spumante Brut Metodo Classico Tenuta Cucco

Seppie in zimino di porro, spinaci e ceci

Gavi D.O.C.G. Riserva “Vigna Madonnina” 2021 La Raia, vino biodinamico

Risotto alla polpa di zucca, crema di Montebore e fave di cacao

Gavi D.O.C.G. Pisé 2019 La Raia, vino biodinamico

Ravioli *del plin* al sugo di carne

Langhe Nebbiolo D.O.C. 2021 Tenuta Cucco, vino biologico

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

Barolo Bricco Voghera D.O.C. 2018 Tenuta Cucco, vino biologico

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

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

Euro 90, con abbinamento vini Euro 130