

## Menù “Tra Gavi e Langhe”

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

---

Testa in cassetta – presidio Slow Food di Gavi – bagnetto giallo

*Spumante Brut Metodo Classico, Tenuta Cucco*

Battuta al coltello di Fassona piemontese, terra di nocciole al cacao, fave fresche

*Gavi D.O.C.G. Riserva Vigna Madonnina 2020 La Raia, vino biodinamico*

Ciuppin tiepido, pane all’olio, calamari, patate e carciofi tardivi

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

Ravioli *del plin* al sugo di carne

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

Lombata di agnello, piselli, fave, taccole mangiatutto e fondo al ginepro

*Barolo D.O.C.G. Cerrati 2018 Tenuta Cucco, vino biologico*

Semifreddo alla nocciola del Piemonte, salsa Gianduja e sbrisolona

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

130 euro