

Menù “Tra Gavi e Langhe”

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

Cappuccino di piselli all’extravergine, verdure primaverili e Grana Padano

Gavi D.O.C.G. 2021 La Raia, vino biodinamico

Battuta di manzo al coltello, ricotta alla senape e spinaci al burro

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 2019 Tenuta Cucco, vino biologico

Tagliata di maiale, finocchi confit al miele di bosco della Raia,
spezie e salsa alle erbe

Barolo D.O.C.G. Cerrati 2017 Tenuta Cucco

Bonet con pere marinate alle spezie e panna montata

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

120 euro