

*A Locanda 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

Coda di gambero, asparagi, fondo di carne e katsuobushi	23
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	20
Battuta di manzo al coltello, ricotta alla senape e spinaci al burro	21
Testa in cassetta – presidio Slow Food di Gavi –, bagnetto giallo piemontese	18
Tonno di gallina servito con mostarda di carote e maionese di olio di conserva	20
Cappuccino di piselli all'extravergine, verdure primaverili e Grana Padano	19



Primi

Ciuppin tiepido, pane all'olio, calamari, patate e carciofi tardivi	24
Spaghetti Senatore Cappelli al pesto di noci e cipollotto, bottarga e scorza di limone	23
Ravioli <i>del plin</i> al sugo di carne	22
Gnocchetti di patate con ragù di manzo al coltello e polvere di tartufo	22
Risotto mantecato con fave, piselli, Montebore e pepe di Giamaica	23

Secondi

Trancio di ombrina, radice di prezzemolo, pomodoro camone, bergamotto	28
Cosciotto di agnello, piselli, fave, taccole mangiatutto, fondo bruno al ginepro e basilico	27
Petto di galletto, patata dolce, mandorle e salsa verde	25
Tagliata di maiale, finocchi confit al miele di bosco della Raia, spezie e salsa alle erbe	26
Uovo CBT, agretti, cacio e pepe e crumble di pane affumicato	24

Vini dolci

		
Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2021, La Raia (Piemonte), vino biodinamico 0,50 l	8	36
Moscato d'Asti "Per Elisa" 2019, Ca de Lion (Piemonte) 0,75 l	5	23
Moscato Rosso "Calido", La Costa (Lombardia) 0,5 l	8	36
Barolo Chinato 2010, Perin Dr. Giulio (Piemonte) 0,5 l	9	46
Sauternes Château 2016, Les Justices (Francia) 0.5 l	9	46

I dolci e i formaggi della Locanda

Bonet con pere marinate alle spezie e panna montata	12
Gelato alla crema con salsa ai lamponi e meringa	12
Frolla al cacao e fave Tonka, cioccolatoso e gelato con mele al miele di acacia della Raia	12
Semifreddo alla Nocciola del Piemonte, salsa Gianduja e sbrisolona	12
Zuppetta di fragole, crema di cioccolato bianco alla lavanda e pane caramellato	12
Selezione di formaggi serviti con miele della Raia	16