LOCANDA
LA RAIA

Menù

Estate 2025

Alla Locanda 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.

MICHELIN
2025

LOCANDA
LA RAIA

Menù alla carta

Antipasti

Trota marinata di Mondovì, stracciatella, crudo di zucchine e polvere di aglio nero 25

Fiori di zucchina fritti, acciughe, ricotta al limone e Bloody Mary 23

Cappuccino di parmigiana di melanzane e seppie in oliocottura * 25

Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi 24

Battuta al coltello di Fassona piemontese, fichi freschi, pomodori confit e riduzione alla Barbera La Raia 25

Tartelletta salata con brasato di cipollotto estivo, foglie di stagione, maionese e uova di quaglia 23

Primi

Spaghetti Mancini, cipollotto fondente, vongole e bottarga 26

Risotto Acquerello mantecato ai peperoni arrosto, gamberi in oliocottura, battuto di olive taggiasche e rafano * 26

Ravioli *del plin* al sugo di carne 25

Tagliatelle con ragù di manzo al coltello, soffice di Montebore ed erbe aromatiche 25

Vellutata tiepida di basilico e patate, fagiolini, zeste di limone e polvere di olive 23

Secondi

Burrida di pescato, taccole mangiatutto e pane croccante 31

Cima ripiena alla genovese, salsa di mosto cotto, erbe di campo e latte di nocciola 26

Filetto di maiale laccato al miele della Raia, pesche e morbido di patate speziato 28

Uovo CBT, cremoso di porro, patate, fave fresche e tartufo nero estivo 26

Cappon Magro di soli vegetali 25

Acqua 3 Coperto 4

LOCANDA
LA RAIA

I produttori locali che abbiamo selezionato per questo menù:

Azienda Agritrutta (Riserva naturale di Crava-Morozzo) — Prodotti ittici

Azienda agricola BioBruni (Montaldeo), Azienda agro pastorale (Capanne di Marcarolo),
Azienda agricola Vailati (Montaldeo), Caseificio La Tula (Grondona)
Prodotti caseari di capra, pecora e vaccini

Azienda agricola Bosio Marco, (Borghetto di Borbera) — Carne di Fassona (oltre la nostra produzione)

Azienda Agricola Della Valle (Roero) — Salumi

Azienda agricola Bianchi Giovanni (Francavilla Bisio) — Uova (oltre la nostra produzione)

Azienda agricola Gala Nocciole (Cuneo) — Nocciole

Azienda agricola Veglio Piero (Moncalvo) — Olio EVO

Agricola Zerbo (Gavi) — Farine

Attuiamo una procedura di gestione allergeni secondo il regolamento CE1169/2011;
su richiesta degli interessati è disponibile il libro allergeni.
* Prodotto abbattuto all'origine.

LOCANDA
LA RAIA

Vini dolci

Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2022, La Raia (Piemonte), 0, 50 l	8	36
Moscato d'Asti "La Morandina" 2023, La Morandina (Piemonte), 0,75 l	5	23
Moscato Rosso "Calido", La Costa (Lombardia), 0,5 l	8	36
Sauternes Château, Rieussec 2010 (Francia), 0,75 l	15	90

LOCANDA
LA RAIA

I dolci e i formaggi

Bonet con pesche marinate alle spezie e panna montata	14
Composizione di gelati alla crema con salsa ai lamponi e meringa	14
Fragole alla Barbera, cremoso di cioccolato bianco e crumble di cacao	14
Semifreddo alla nocciola del Piemonte, salsa gianduja e sbrisolona	14
Sorbetto di melone e miele della Raia, sbrisolona di mandorle e yogurt	14
Selezione di formaggi serviti con miele della Raia	16