

Menù “Tra Gavi e Langhe”

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

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

Spumante Brut Metodo Classico Tenuta Cucco

Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi

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

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

Langhe D.O.C. Rosato “Il Rosa” 2024 Tenuta Cucco, vino biologico

Ravioli *del plin* al sugo di carne

Piemonte D.O.C. Barbera “Bruente” 2023 La Raia, vino biodinamico

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

Barolo D.O.C.G. Serralunga d’Alba 2020 Tenuta Cucco, vino biologico

Semifreddo alla nocciola del Piemonte, salsa gianduia e sbrisolona

Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2022 La Raia, vino biodinamico

Euro 100, con abbinamento vini Euro 140