

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 Parmigiano Reggiano

Gavi D.O.C.G. Pleo 2023 La Raia, vino biodinamico

Battuta al coltello di Fassona piemontese,
terra di nocciole al cacao, robiola e zucchine

Langhe D.O.C. Chardonnay 2022 Tenuta Cucco, vino biologico

Spaghetti Mancini al pesto di noci e cipollotto,
bottarga e scorza di limone

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

Ravioli *del plin* al sugo di carne

Piemonte D.O.C. Barbera Largé 2021 La Raia, vino biodinamico

Lombata di agnello, carciofi stufati, olive e salsa al tuorlo d’uovo

Barolo D.O.C.G. Bricco Voghera 2019 Tenuta Cucco, vino biologico

Bonnet con pere marinate alle spezie e panna montata

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

Euro 96, con abbinamento vini Euro 140

Acqua, 3 Coperto, 4