

Menù

*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.

Menù alla carta

Antipasti

Trota salmonata di Mondovì, marò di fave fresche e salsa al latte di cocco	25
Crudo di capesante, panna acida, estratto di ciliegie e julienne di cetriolo *	26
Testa in cassetta - presidio Slow Food di Gavi -, bagnetto giallo piemontese	20
Battuta al coltello di Fassona piemontese, terra di nocciole al cacao, robiola e zucchine	25
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	24
Cappuccino di piselli all'extravergine, verdure primaverili e Parmigiano Reggiano	23

Primi

Ciuppin tiepido, pane all'olio, calamari, patate e carciofi tardivi *	26
Spaghetti Mancini al pesto di noci e cipollotto, bottarga e scorza di limone	24
Risotto Acquerello al brodo di guanciaie, fave, pecorino e polvere di olive nere	25
Ravioli <i>del plin</i> al sugo di carne	25
Gnocchetti di patate con ragù di manzo al coltello e tartufo nero	24

Secondi

Trancio di rombo, caponata leggera di peperone rosso, melanzana, aglio orsino e paprica	35
Lombata di agnello, carciofi stufati, olive e salsa al tuorlo d'uovo	29
Pluma di maiale, rabarbaro, purea di piselli e fondo di carne al miele de La Raia	28
Uovo CBT, spuma di patate e Parmigiano, asparagi glassati e polvere di tartufo nero	25

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.

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

I dolci e i formaggi

<i>Bonet</i> con pere marinate alle spezie e panna montata	14
Gelato alla crema con salsa ai lamponi e meringa	14
<i>Babà</i> al Calvados, gelato di mele caramellate al miele de La Raia e crema pasticcera	14
Semifreddo alla nocciola del Piemonte, pan di spezie e la nostra composta di agrumi	14
Cheesecake alla cannella, sorbetto di albicocche e sciroppo di Barbera	14
Selezione di formaggi serviti con miele de La Raia	16