

Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre

Baccalà mantecato *Brand de cujan*, bietole ripassate al burro nocciola e castagne

Spumante Brut Metodo Classico Tenuta Cucco

Battuta di manzo al coltello, ricotta, carciofi e olive

Gavi D.O.C.G. Riserva Vigna Madonnina 2018 La Raia, vino biodinamico

Ciuppin tiepido, pane all’olio, calamari, patate e finferli

Langhe D.O.C.G. Chardonnay 2019 Tenuta Cucco

Agnolotti ripieni di cotechino, cremoso di patate al tartufo e riduzione di Barolo

Piemonte D.O.C.G. Barbera Largé 2019 La Raia, vino biodinamico

Pluma di maiale, cavolo nero ripassato al burro, purea di mele alla senape

Barolo D.O.C.G. Cerrati Riserva Vigna Cucco 2012 Tenuta Cucco

Bonet con pere marinate alle spezie e panna montata