

*A Locanda la Raia 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, quelle arrivano dal giardino della Locanda.

Menù alla carta

Antipasti

Baccalà mantecato <i>brand de cujan</i> , crema di zucchine alla melissa, bufala e pane affumicato	18
Lattuga ripiena di pesce, salsa di nocciole e fave	19
Fiori di zuccina fritti, acciughe, ricotta al limone e succo di pomodoro	18
Battuta di manzo al coltello, bagnetto piemontese, porri croccanti e tartufo nero estivo	19
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	18
Bruschetta <i>soma d'aj</i> con antipasto piemontese del nostro orto e misticanza	17

Primi

Spaghetti di Gragnano, cipollotto fondente, vongole e bottarga	21
<i>Ciuppin</i> tiepido con verdure, pane all'olio, olive taggiasche e capperi	19
Ravioli <i>del plin</i> al sugo di carne	19
Tagliatelle con ragù di manzo al coltello e tartufo nero	19
Risotto mantecato alla polpa di melanzana affumicata, robiola e polvere di olive	19

Secondi

Trancio di pescato del giorno, funghi, salsa verde e yogurt di capra	24
Stinco di maiale laccato al miele della Locanda, pesche e patate speziate	23
Petto di galletto rosolato, peperone marinato, cetriolo, aglio nero e riduzione di Cognac	22
Soffice di patate, tuorlo d'uovo, porri e tartufo nero estivo	22
<i>Cappon Magro</i> sbagliato di soli vegetali	22

Vini dolci



Moscato d'Asti "Per Elisa" 2019, Ca de Lion (Piemonte), 0,75 l	5	19
Barolo Chinato 2010, Perin Dr. Giulio (Piemonte), 0,5 l	9	46
Moscato Rosso "Calido", La Costa (Lombardia), 0,5 l	8	35
Passito di Pantelleria 2016, Bonomo e Giglio (Sicilia), 0,5 l	9	45
Sauternes Chateau Les Justices 2016 (Francia), 0,5 l	8	42

I dolci e i formaggi della Locanda

Bonnet con pesche marinate alle spezie e panna montata	10
Composizione di gelati alla crema con salsa ai lamponi e frutta secca	10
Fichi al Barbera, cremoso di cioccolato bianco e crumble di cacao	10
Semifreddo alla nocciola del Piemonte, salsa gianduja e Sbrisolona	10
Sorbetto di ciliegie con latte di mandorle, sciroppo al vino e cialda croccante	10
Selezione di formaggi serviti con miele della Raia	15