

Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre
(viene servito solo per tutto il tavolo)

Baccalà mantecato *Brand de cujan*, crema di zucchine alla melissa,
bufala e pane affumicato

Spumante Brut Metodo Classico Tenuta Cucco

Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi

Gavi D.O.C.G. Riserva Vigna della Madonnina 2019 La Raia, vino biodinamico

Ciuppin tiepido con verdure, pane all’olio, olive taggiasche e capperi

Langhe D.O.C. Chardonnay 2020 Tenuta Cucco

Ravioli *del plin* al sugo di carne

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

Stinco di maiale laccato al miele della Locanda, pesche e patate speziate

Barolo D.O.C.G. del Comune di Serralunga d’Alba 2017 Tenuta Cucco

Bonnet con pesche marinate alle spezie e panna montata