

*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>brandacujun</i> , zucca senapata, castagne e crema di robiola	19
Lucioperca e trota marinati ai tre pepi, serviti in carpione leggero	19
Testa in cassetta – presidio Slow Food di Gavi –, bagnetto giallo piemontese	17
Battuta di manzo al coltello, ricotta, porcini e rafano	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

Trofie e ceci, trippa di baccalà, broccoli e finferli	20
<i>Ciuppin</i> , pane all'olio, calamari, patate, funghi porcini e castagne	19
Ravioli <i>del plin</i> al sugo di carne	19
Gnocchetti di patate con ragù di manzo al coltello, funghi porcini e maggiorana	19
Risotto mantecato alla zucca, fonduta al Montebore e polvere di fave di cacao	19

Secondi

Trancio di ombrina, crema di sedano rapa, castagne e porri croccanti	25
Tagliata di maialino, cipolla al miele della Raia, cannella e mele rosolate	23
Petto di galletto rosolato, finocchi al gin di rosmarino e anice stellato, arancia candita alla vaniglia	23
Guancia di vitello, fondo al cacao e funghi secchi, polenta morbida	24
Soffice di patate, tuorlo d'uovo, topinambur e Montebore	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 Château 2016, Les Justices (Francia), 0,5 l	8	42

I dolci e i formaggi della Locanda

Bonet con salsa di mirtilli, pralinato croccante e cialda di nocciole	10
Composizione di gelati alla crema con salsa vaniglia e frutta secca sabbata	10
Frolla al cacao e fave Tonka, cioccolatoso e gelato con mele al miele della Raia	10
Crème brûlée alla nocciola del Piemonte, gelato agli amaretti e composta di mele	10
Meringata ai cachi e gelato ai marroni glassati	10
Selezione di formaggi serviti con miele della Raia	15