

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 *brandacujun*, zucca senapata,
castagne e crema di robiola

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, pane all’olio, calamari, patate, funghi porcini e castagne

Dolcetto D’Alba D.O.C. 2019 Tenuta Cucco, vino biologico

Trofie e ceci, trippa di baccalà, broccoli e finferli

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

Guancia di vitello, fondo al cacao e funghi secchi, polenta morbida

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

Bonet con salsa di mirtilli, pralinato croccante e cialda alle nocciole