

## 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