

Menù

*Alla Locanda il cibo è l'occasione per scoprire il territorio,
stare insieme e concedersi tempo.*

*La direzione gastronomica è di Tommaso Arrigoni,
chef resident Mirko Natali: insieme interpretano
l'antica tradizione della cucina del Gavi,
incrocio unico di influenze liguri e piemonesi.*

Nei loro piatti sono centrali i prodotti dell'azienda agricola biodinamica

*La Raia: i cereali antichi, 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 arrivano dal giardino della Locanda.



MICHELIN

Menù alla carta

Antipasti

Baccalà mantecato – <i>brandacujun</i> –, zucchine in due consistenze, pinoli e pane	24
Tonno di gallina, bagnetto rosso e nocciola Tonda Gentile del Piemonte tostata	24
Battuta al coltello delle nostre Fassone con asparagi, panna acida e tuorlo grattugiato	25
Vitello al punto rosa, tonnata all'antica e polvere di capperi	24
Torta pasqualina, erbe spontanee dell'orto, <i>prescinsêua</i> e uova di quaglia	23

Primi

Corzetti della tradizione con pesto di noci, bottarga di muggine e pepe rosa	25
Risotto Acquerello mantecato al Bra duro, crema di piselli, aglio orsino e germogli di crescione	26
Ravioli <i>del plin</i> al al fondo d'arrosto	25
Gnocchetti di patate con ragù delle nostre Fassone al coltello e tartufo nero	24
Vellutata di carote arrosto con scorfano in olio cottura, latte di cocco, agretti e zeste di limone	25

Secondi

Polpo scottato con macedonia dell'orto La Raia, crema di caprino e olio al basilico	29
Petto di galletto con salsa al Vermouth, crema di champignon ed erbette al burro	28
Guancia di Fassona con il suo fondo, cipollotto primaverile alla Barbera e patata	29
Lombata di agnello con carciofi stufati, olive taggiasche e salsa all'uovo	33
Uovo CBT, spuma di spinaci, ricotta bruciata e mandorle tostate	26

I produttori locali che abbiamo selezionato per questo menù:

Azienda Agritrutta (Riserva naturale di Crava-Morozzo) — Prodotti ittici

Azienda agricola BioBruni (Montaldeo)

Azienda agro pastorale (Capanne di Marcarolo)

*Caseificio La Tula (Grondona)
Prodotti caseari di capra, pecora e vaccini*

Azienda Agricola Della Valle (Roero) — Salumi

Azienda agricola Bianchi Giovanni (Francavilla Bisio) — Uova (oltre la nostra produzione)

Azienda agricola Gala Nocciole (Cuneo) — Nocciole

Azienda agricola Veglio Piero (Moncalvo) — Olio EVO

Agricola Zerbo (Gavi) — Farine

Attuiamo una procedura di gestione allergeni secondo il regolamento CE1169/2011;
su richiesta degli interessati è disponibile il libro allergeni.

* Prodotto abbattuto all'origine.

R LOCANDA
LA RAIA

