

Il mercoledì alla Locanda

Cene di primavera attorno a un tema



 LARAIA

Cinque cene di primavera

15 aprile, ore 20:30

Le nuove annate dalla cantina La Raia

29 aprile, ore 20:30

Il Gran Bollito

13 maggio, ore 20:30

La Via del Sale (a tutto pesce)

27 maggio, ore 20:30

La tradizione piemontese

10 giugno, ore 20:30

Cena in musica



MICHELIN

Le nuove annate dalla cantina La Raia

15 aprile, ore 20:30

Vitello al punto rosa, tonnata all'antica
e polvere di capperi

Gavi D.O.C.G. "Pleo" 2025, La Raia

Risotto Acquerello mantecato al Castelmagno
ed erbe della locanda

Gavi D.O.C.G. Riserva "Vigna Madonnina" 2022, La Raia

Lombata di agnello, carciofi stufati,
olive taggiasche e salsa all'uovo

Piemonte D.O.C. Barbera "Largé" 2022, La Raia

Fragole alla Barbera Bruente,
cremoso al cioccolato bianco e crumble di cacao

Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2022, La Raia

75 € a persona

Abbinamento vini 25 € a persona

Il Gran Bollito

29 aprile, ore 20:30

Le primizie dell'orto La Raia in insalatina

Gavi D.O.C.G. Riserva "Vigna Madonnina" 2022, La Raia

Il Bollito alla Piemontese:
testina, biancostato, lingua, muscolo e gallina

Le sue salse: salsa verde, bagnetto rosso,
salsa delle api e salsa al rafano

Langhe D.O.C. Rosso 2022, Tenuta Cucco

Bunet bianco

Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2022, La Raia

70 € a persona

Abbinamento vini 25 € a persona

La Via del Sale (a tutto pesce)

13 maggio, ore 20:30

Acciughe al verde, farinata soffice e finocchi

Brut Metodo Classico n.m. Tenuta Cucco

Risotto Acquerello agli asparagi e filetti di tinca

Langhe D.O.C. Chardonnay 2023, Tenuta Cucco

Baccalà con salsa latte e bietoline scottate

Gavi D.O.C.G. "Pisé" 2021, La Raia

Crostatina con crema al limone e pesche sciroppate

Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2022, La Raia

85 € a persona

Abbinamento vini 25 € a persona

La tradizione piemontese

27 maggio, ore 20:30

Battuta al coltello delle nostre Fassone,
asparagi, panna acida e tuorlo grattugiato

Langhe D.O.C. Nebbiolo 2023, Tenuta Cucco

Ravioli *del plin* al fondo bruno

Barbera d'Alba D.O.C. Superiore 2024, Tenuta Cucco

Guancia di Fassona con il suo fondo,
cipollotto primaverile alla Barbera Bruente e patata

Barolo D.O.C.G. del Comune di Serralunga d'Alba 2021, Tenuta Cucco

Semifreddo alla Nocciola Tonda Gentile del Piemonte,
salsa Gianduja e sbrisolona

Vermouth di Torino

75 € a persona

Abbinamento vini 25 € a persona

Cena in musica

10 giugno, ore 20:30

Tartare di salsiccia di Bra, con patate e fagiolini al pesto

Gavi D.O.C.G. "Pleo" 2025, La Raia

Tagliatella al farro monococco con ragù di agnello sambucano
e carciofo in due consistenze

Piemonte D.O.C. Pinot Nero 2022, La Raia

Rollè di coniglio grigio di Carmagnola
con purè di carota, erbe al burro e pane croccante

Piemonte D.O.C. Barbera "Bruente" 2024, La Raia

Gelato alla crema con salsa ai frutti rossi
e sbrisolona all'amaretto di Gavi

Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2022, La Raia

75 € a persona

Abbinamento vini 25 € a persona



La Locanda
Località Lomellina 26
Gavi (AL)

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

locanda@la-raia.it

0143.642860

VI ASPETTIAMO



MICHELIN