

Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre
servito per tutto il tavolo

Baccalà mantecato – *brandacujun* –, zucchine in due consistenze, pinoli e cialda di pane

Gavi D.O.C.G. “Pleo” 2025 La Raia, vin biodynamique

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

Gavi D.O.C.G. Riserva “Vigna Madonnina” 2022 La Raia, vin biodynamique

Risotto Acquerello mantecato al “Bra duro”, crema di piselli, aglio orsino e germogli di crescione

Langhe D.O.C. Rosato “Il Rosa” 2025 Tenuta Cucco, vin biologique

Gnocchetti di patate con ragù delle nostre Fassone al coltello e tartufo nero

Piemonte D.O.C. Barbera superiore 2024 Tenuta Cucco, vin biologique

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

Barolo D.O.C.G. Serralunga d’Alba 2021 Tenuta Cucco, vin biologique

Gelato alla crema, salsa ai lamponi e meringa

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

Euro 100, con abbinamento vini Euro 140

Acqua 3 Coperto 4