

Menù “Tra Gavi e Langhe”

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

Salmerino di Mondovì, crudo di zucchine, burrata e sesamo nero

Gavi D.O.C.G. “Pleo” 2025 La Raia, vino biodinamico

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

Gavi D.O.C.G. Riserva “Vigna Madonnina” 2022 La Raia, vino biodinamico

Risotto Acquerello mantecato al *Ciuppin*, frutti di mare, paprika e olive taggiasche

Langhe D.O.C. Rosato “Il Rosa” 2024 Tenuta Cucco, vino biologico

Ravioli *del plin* al fondo d’arrosto

Piemonte D.O.C. Nebbiolo 2023 Tenuta Cucco, vino biologico

Filetto di maialino laccato al miele e aceto balsamico, pesche e purè speziato

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

Gelato alla vaniglia, salsa ai lamponi e meringa

Spumante Brut Metodo Classico Tenuta Cucco

Euro 100, con abbinamento vini Euro 140

Acqua 3 Coperto 4