

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 piemotesi.*

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

Salmerino e storione marinati ai tre pepi in carpione leggero	26
Cappon magro della tradizione con pesce, verdure dal nostro orto e salsa verde	25
Vitello al punto rosa, tonnata all'antica e polvere di capperi	24
Battuta al coltello delle nostre Fassone, lardo, farinata e funghi porcini	26
Zuppetta di funghi, pan di spezie e mascarpone	26

Primi

Spaghetti Mancini con pesto di noci, crema di cipolla al sale e bottarga	26
Agnolotto di cotechino, cremoso di patate, tartufo nero e riduzione al Barolo	27
Tagliatelle con ragù al coltello delle nostre Fassone e funghi porcini	28
Ravioli <i>del plin</i> al fondo d'arrosto	27
Risotto Acquerello mantecato alla zucca, crema di Castelmagno e fave di cacao	26

Secondi

Trancio di pescato, purea e chips di topinambur, cavolo nero ripassato al burro	30
Guancia di Fassona, fondo ai funghi secchi e cacao, polenta morbida	29
Pancia di maiale laccata al miele, zucca e castagne al forno	28
Petto di faraona rosolata, finocchi al gin, anice stellato e arancia candita alla vaniglia	29
Uovo CBT, provola e pepe, spinacino al burro e crumble di pane affumicato	27

I dolci e i formaggi

Semifreddo alla nocciola Tonda Gentile del Piemonte, salsa Gianduja e sbrisolona	14
Gelato alle tre creme e frutta secca sabbiata	14
Bonet con salsa di mirtilli, pralinato croccante e cialda alle nocciole	14
Tarte tatin con gelato alla crema	14
Foliage alle castagne, mascarpone al rum, gelato di marroni e salsa ai cachi	14
Selezione di formaggi serviti con miele della Raia	16

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 (Bosio)

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 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.

