

Menù “Tra Gavi e Langhe”

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

Salmerino e storione marinati ai tre pepi in carpione leggero

Langhe D.O.C. Chardonnay 2024 Tenuta Cucco, vino biologico

Battuta al coltello delle nostre Fassone, lardo, farinata e funghi porcini

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

Risotto Acquerello mantecato alla zucca, crema di Castelmagno e fave di cacao

Barbera d’Alba D.O.C. Superiore 2024 Tenuta Cucco, vino biologico

Agnolotto di cotechino, cremoso di patate, tartufo nero e riduzione al Barolo

Langhe D.O.C. Nebbiolo 2024 Tenuta Cucco, vino biologico

Guancia di Fassona, fondo ai funghi secchi e cacao, polenta morbida

Piemonte D.O.C. Barbera “Largé” 2022 La Raia, vino biodinamico

Bonet con salsa di mirtilli, pralinato croccante e cialda alle nocciole

Barolo D.O.C.G. Cerrati 2020 Tenuta Cucco, vino biologico

Euro 100, con abbinamento vini Euro 140

Acqua 3 Coperto 4