



MENÙ

A Locanda la Raia il cibo è l'occasione per scoprire il territorio, stare insieme e concedersi tempo. La cucina è affidata a Simone e Valeria che interpretano l'antica tradizione della cucina del Gavi, incrocio unico di influenze liguri e piemontesi. Nei loro piatti sono centrali i prodotti dell'azienda agricola biodinamica La Raia: i cereali antichi come il farro monococco, la frutta e le verdure, oltre alle carni che provengono dalle vacche di razza Fassona allevate al pascolo. Locali sono anche i formaggi e i salumi.

Antipasti

Battuta di carne Fassona al coltello, capperi e acciughe
15,00 €

Millefoglie di porcini e fonduta al cadetto di Montebore
16,00 €

Insalata con pere, noci e vinaigrette al miele di bosco La Raia
11,00 €

*Gambero crudo marinato all'arancia con pistacchio
e melagrana*
14,00 €

Calamaretti di lampara su crema di zucchine
15,00 €

I nostri primi piatti

*Spaghettoni "Senatore Cappelli" cacio e pepe
della Valborbera*

14,00 €

Agnolotti del Plin con ripieno di manzo, maiale e coniglio secondo tradizione

20,00 €

*Risotto alla zucca con crema al Montebore
(minimo due persone)*

19,00 €

Ravioli verdi con sfoglia agli spinaci, emulsione di burro e noci

20,00 €

Zuppa del giorno

13,00 €

I nostri secondi piatti

Pagello scottato e spinaci sauté con mandorle

24,00 €

Tagliata di Fassona con insalata di finocchio, olive, capperi, arancia e melagrana

22,00 €

Filetto di Fassona con verdure grigliate e salsa alla Barbera La Raia

15,00 € / hg

Petto d'anatra arrosto con puré di patate e sedano rapa

21,00 €

Subric vegan e bruschetta di funghi

20,00 €

I nostri dolci

Nocciola e crema morbida al cioccolato

12,00 €

Agrumi, sablé al tè nero e gelato alla vaniglia

9,00 €

Crema cotta al cardamomo velata al caffè

10,00 €

*Mela tiepida, chantilly al Calvados
e profumo di fava tonka*

10,00 €

Nostra selezione di cinque formaggi

15,00 €