

Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini delle nostre vigne per i piatti delle nostre terre

Spumante Brut Metodo Classico

Testa in cassetta presidio Slow Food* di Gavi, bagnetto giallo piemontese

Gavi D.O.C.G. Riserva La Raia 2016

Battuta di manzo al coltello, ricotta e fave fresche

Piemonte D.O.C. Barbera Largé La Raia 2013

Risotto al Castelmagno e burro alle erbe della locanda

Barolo D.O.C.G. Cerrati Tenuta Cucco 2012

Ravioli del plin

Barolo D.O.C.G. Cerrati Riserva “Vigna Cucco” Tenuta Cucco 2010

Costoletta di agnello, purea di patate al burro nocciola, salsa di ciliegie e cipolline

Fragole al Barbera, cremoso di cioccolato bianco e crumble di cacao

*Slow Food è un movimento internazionale che vuole valorizzare il cibo e conferirgli il suo posto nella società, rispettando i produttori, la natura e l'ambiente, proteggendo la biodiversità e promuovendo sapori e tradizioni locali di ogni territorio e ogni cultura.