

## Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre

---

Baccalà mantecato *Brand de cujun*, zucchine e olive della riviera marinate

*Spumante Brut Metodo Classico Tenuta Cucco*

Battuta di manzo al coltello, ricotta, pomodorini marinati e salsa di acciuga

*Gavi D.O.C.G. Riserva Vigna Madonnina 2015 La Raia, vino biodinamico*

Risotto al Castelmagno e burro alle erbe della Locanda

*Gavi D.O.C.G. Pisé 2017 La Raia, vino biodinamico*

Ravioli del *plin* al sugo di carne

*Langhe D.O.C. Rosso 2018 Tenuta Cucco*

Pluma di maiale, purea di mele alla senape e spinacino ripassato al burro

*Barolo D.O.C.G. Cerrati Riserva “Vigna Cucco” 2012 Tenuta Cucco*

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

Euro 90