

## Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre

---

Lattughe ripiene di pesce su salsa di nocciole e fave

*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 2018 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

*Piemonte D.O.C.G. Barbera Largé 2019 La Raia, vino biodinamico*

Pluma di maiale, cipolla al miele della Locanda, cannella e fichi

*Barolo D.O.C.G. Cerrati Riserva Vigna Cucco 2013 Tenuta Cucco*

*Bonet* con pesche marinate alle spezie e panna montata

Euro 90