

Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre

Baccalà mantecato *Brand de cujun*, bietole ripassate al burro nocciola e castagne

Spumante Brut Metodo Classico Tenuta Cucco

Battuta di manzo al coltello, ricotta, porcini e rafano

Gavi D.O.C.G. Riserva Vigna Madonnina 2018 La Raia, vino biodinamico

Risotto alla zucca, crema di Castelmagno e polvere di fave di cacao

Langhe D.O.C.G. Chardonnay 2019 Tenuta Cucco

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 mele rosolate

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

Bonet con pere marinate alle spezie e panna montata