

Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre

Insalata russa di verdure primaverili, maionese al Castelmagno e cialda alle nocciole

Spumante Brut Metodo Classico Tenuta Cucco

Battuta di manzo al coltello, ricotta, tuorlo grattugiato e asparagi

Gavi D.O.C.G. Pisé 2018 La Raia, vino biodinamico

Ciuppin tiepido, pane all’olio, patate e carciofi tardivi

Dolcetto d’Alba D.O.C. 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, finocchi confit al miele della Raia, spezie e salsa alle erbe

Barolo D.O.C.G. Cerrati 2016 Tenuta Cucco

Bonet con pere marinate alle spezie e panna montata