

## Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre

---

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

*Spumante Brut Metodo Classico Tenuta Cucco*

Battuta di manzo al coltello, ricotta, carciofi e olive

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

*Ciuppin* tiepido, pane all’olio, calamari, patate e finferli

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

Agnolotti ripieni di cotechino, cremoso di patate al tartufo e riduzione di Barolo

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

Pluma di maiale, cavolo nero ripassato al burro, purea di mele alla senape

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

*Bonet* con pere marinate alle spezie e panna montata