

## Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre

---

Testa in cassetta presidio Slow Food di Gavi, bagnetto giallo piemontese

*Spumante Brut Metodo Classico Tenuta Cucco*

Cardi cotti nel latte, fonduta di taleggio e nocciole

*Gavi D.O.C.G. Riserva Vigna Madonnina 2017 La Raia, biodynamic wine*

Risotto al Castelmagno e burro alle erbe della Locanda

*Piemonte D.O.C. Barbera Largé 2015 La Raia, biodynamic wine*

Ravioli del *plin* al sugo di carne

*Barolo D.O.C.G. Cerrati 2014 Tenuta Cucco*

Guancia di vitello, fondo aromatizzato al cacao e funghi secchi, polenta morbida

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

Amaretto tenero, sorbetto di susina, crema al cioccolato

Euro 80