

Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre

Spumante Brut Metodo Classico, Tenuta Cucco

Acciughe al verde, farinata soffice e finocchi

Gavi D.O.C.G. Riserva Vigna Madonnina Biodinamico 2017, La Raia

Baccalà mantecato *Brand de cujan*, zucchine e olive della riviera

Gavi D.O.C.G. Pisé Biodinamico 2015, La Raia

Risotto al Castelmagno e burro alle erbe della Locanda

Piemonte D.O.C. Barbera Largé Biodinamico 2015, La Raia

Ravioli del *plin* al sugo di carne

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

Coniglio alle olive taggiasche, prugne e pinoli, purea di pastinaca

Sorbetto di fichi con crema di noci e cialda croccante