

Menù “Tra Gavi e Langhe”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre

Spumante Brut Metodo Classico, Tenuta Cucco

Crudo di funghi porcini, zuppa di pane, porri e ricotta

Gavi D.O.C.G. Pisé Biodinamico 2017, La Raia

Baccalà mantecato *Brand de cujun*, crema di ceci e rosmarino fritto

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

Risotto mantecato al Castelmagno ed erbe della Locanda

Barolo D.O.C.G. del Comune di Serralunga 2016, Tenuta Cucco

Ravioli del *plin* al sugo di carne

Barolo D.O.C.G. Cerratti 2012, Tenuta Cucco

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

Bonnet con pere sciropate alle spezie, panna montata