Cantine del Gavi

RISTORANTE · DAL 1977

MENÙ DEGUSTAZIONE

Benvenuto della cucina

—

Cavolfiore arrostito, crema di acciughe e nocciole

—

Coniglio alle erbe, radicchio selvatico

—

Tortellini in brodo di gallina

—

Risotto al Gavi e parmigiano 40 mesi

—

Gallina in brodo e bagnetto verde

—

Bonet con amaretti di Gavi

Percorso completo · bevande escluse

€ 75

MENÙ TARTUFO BIANCO

Cavolfiore arrostito, crema di acciughe e nocciole

—

Tajarin al burro

—

Battuta di fassone al coltello

—

Gelato alla vaniglia

Percorso completo · bevande escluse

€ 170

Il menù degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Coperto € 5

Cantine del Gavi

LA CARTA DEI CLASSICI

ANTIPASTI

Cavolfiore arrostito, crema di acciughe e nocciole — *€ 22*

Cavolfiore arrostito con crema di acciughe e nocciole

Soufflé al parmigiano e salsa di porri — *€ 22*

Soufflé al parmigiano con salsa di porri

PRIMI

Ravioli di Gavi al tocco — *€ 24*

Pasta ripiena dell'antica tradizione gaviese, sugo di fassone a lunga cottura

Risotto al Gavi e parmigiano 40 mesi — *€ 23*

Carnaroli mantecato al Gavi DOCG · min. x 2

Tortellini emiliani con panna — *€ 25*

I nostri tortellini emiliani, dalla tradizione di famiglia

Tajarin al burro e tartufo bianco — *€ 60*

Tajarin piemontesi tagliati al coltello, burro e tartufo bianco

SECONDI

Pancia di maiale laccata, rucola e limone — *€ 28*

Pancia di maiale laccata con rucola e limone

Lingua alla brace, patate, funghi e pepe verde — *€ 30*

Lingua alla brace con patate, funghi e pepe verde

FORMAGGI

Selezione di formaggi piemontesi — *€ 24*

Accompagnata da composte e miele

DOLCI

Gelato alla vaniglia, caramello salato — *€ 14*

Il nostro gelato artigianale, con caramello salato dal paiolo

Zabaione al Gavi — *€ 13*

Zabaione caldo montato a mano con tuorli nostrani e Gavi DOCG, frollini da "pucciare"

Grattata di **tartufo bianco** · *€ 35*

Coperto € 5 · Pane e focaccia con lievito madre, farine macinate a Gavi

Allergie e intolleranze: comunica prima dell'ordinazione