

Menù

A La Raia il cibo è l'occasione per scoprire il territorio, stare insieme e concedersi tempo. I menù sono firmati dallo chef Tommaso Arrigoni che interpreta l'antica tradizione della cucina del Gavi, incrocio unico di influenze liguri e piemontesi.

Nei suoi piatti sono centrali i prodotti dell'azienda agricola biodinamica La Raia: i cereali antichi come il farro monococco, la frutta e le verdure dell'orto, i mieli della tenuta, le uova oltre alle carni che provengono dalle vacche di razza Fassona allevate al pascolo. Locali sono anche i formaggi e i salumi.

Le erbe profumate arrivano dal giardino della Locanda.

Menù alla carta

Antipasti

Fiori di zuccina fritti, acciughe, ricotta al limone e Bloody Mary	25
Tartare di ricciola, zuppetta di cetriolo, pomodori marinati all'EVO, olive e basilico	26
Pesce spada in oliocottura, peperoni marinati, paprica e polvere di aglio nero	26
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	24
Battuta di manzo al coltello, maionese al rafano, tartufo nero estivo e nocciole	26
Farinata, erbe ripassate, uvetta idratata e stracciatella	23

Primi

Spaghetti di Gragnano, cipollotto fondente, vongole e bottarga	29
Risotto mantecato al Brand de cujun, sette pepi e scorza di limone	26
Ravioli <i>del plin</i> al sugo di carne	26
Tagliatelle con ragù di manzo al coltello e purea di melanzane affumicate	27
Vellutata tiepida di borragine e patate, pesto di olive taggiasche e basilico fritto	24

Secondi

Rombo, fagiolini marinati, latte di mandorla e olio al finocchietto	35
Filetto di maiale laccato al miele della Raia, pesche e patate speziate	31
Zuccina in due consistenze, uovo CBT, fave fresche e scaglie di Bra	27
Cappon magro di soli vegetali	27
Roastbeef di scottona piemontese, anguria e sedano marinati al rosmarino, olive della Riviera, petali di cipolla al cartoccio	30

I produttori locali che abbiamo selezionato per questo menù:

Azienda agricola Bosio Marco (Borghetto di Borbera) — Carne di Fassona (oltre nostra produzione)

Portanatura — Verdure (oltre nostra produzione)

Azienda agricola BioBruni e Azienda agricola Vailati (Montaldeo) — Prodotti caseari di capra

Azienda agro pastorale Capanne di Marcarolo (Bosio) — Prodotti vaccini

Caseificio La Tula (Grondona) — Prodotti da latte ovino

Salumificio Pernigotti (Carezzano) — Salumi

Azienda agricola Gala Nocciole (Cuneo) — Nocciole

Azienda agricola Veglio Piero (Moncalvo) — Olio EVO

Agricola Zerbo (Gavi) — Farine

Vini dolci

		
Piemonte D.O.C. Bianco Passito 2021, La Raia (Piemonte), vino biodinamico 0,50 l	8	36
Moscato d'Asti 2023, La Morandina (Piemonte) 0,75 l	5	23
Moscato Rosso "Calido" 2023, La Costa (Lombardia) 0,5 l	8	36
Sauternes Château, Les Justices (Francia) 0.5 l	9	46

I dolci e i formaggi della Locanda

<i>Bonnet</i> con pesche marinate alle spezie e panna montata	14
Composizione di gelati alla crema con salsa ai lamponi e meringa	14
Fragole al Barbera, cremoso di cioccolato bianco e crumble di cacao	14
Semifreddo alla Nocciola del Piemonte, salsa Gianduja e sbrisolona	14
Sorbetto di melone e miele de La Raia, sbrisolona di mandorle e yogurt	14
Selezione di formaggi serviti con miele de La Raia	16