

# Menù d'autunno

Dalle vigne di Cascina Gavetta nasce il nostro omaggio all'autunno

Un percorso che celebra la lentezza,  
i profumi e i colori della stagione.

Ogni piatto nasce in armonia con i vini  
di Cascina Gavetta, piccola realtà di Novello  
che racconta l'anima autentica delle Langhe.

Un'esperienza di gusto e calore,  
da vivere lentamente,  
tra natura e convivialità.



# MENÙ D'AUTUNNO

## ENTRÉE DI BENVENUTO

Vellutata di zucca e zenzero  
con crostini dorati e olio al timo

## PRIMO

Risotto al Barolo Gavetta  
con fonduta leggera al Castelmagno,  
in abbinamento Barolo Corini–Pallaretta

## SECONDO

Tagliata di fassona con riduzione  
al Barolo Gavetta e crema soffice di patate  
al burro nocciola, in abbinamento  
Nebbiolo Cascina Gavetta

## DESSERT

Strudel di mele tiepido con crema profumata  
alle nocciole, in abbinamento  
Moscato d'Asti Cascina Gavetta

3 PORTATE  
**95€** PER DUE PERSONE