

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

ANTIPASTO

Tartare di fassona piemontese
con fonduta al Raschera e nocciole tostate,
in abbinamento Nas–Cëtta del Comune di Novello

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

4 PORTATE

130€ PER DUE PERSONE