

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