



# Storie del Gavi

TRA TERRA E MARE by Marco Sacco | Chef Piccolo Lago | 2 stelle Michelin

## FINANZIERA DI GALLO

Creste di gallo cotte nell'aceto balsamico, la pelle di pollo, paté di fegatini, piselli, purè montato al burro e cipolla rossa cotta nell'aceto.

L'Aia e tutti i prodotti poveri girando nel cortile tra frattaglie, e verdure dell'orto.

## DUMPLING

Ravioli poveri fatti con farina e acqua, ripieno ai tre arrosti e conditi con la salsa di cottura del ripieno stesso.

Il classico ripieno ai 3 arrosti, sfumati e cotti con vino Gavi, in versione orientale.

## LINGUA LUNGA

Lingua di vitello salmistrata, cotta a bassa temperatura e tagliata per il lungo, accompagnata da verdure di stagione e da due bagnetti tradizionali, rosso con base peperoni e verde con base prezzemolo, acciughe e uova sode.

Le acciughe arrivano al Gavi e una mucca se le mangia...

## SUSHI DI GAVI

Risone classico cotto con la tecnica del sushi, gambero di fiume marinato alla soia, carpione di tinca al miele e trota marinata nei mirtilli.

Dai prodotti del territorio, un gusto nuovo: camminando e pescando ai bordi dei torrenti, dei ruscelli raccogliendo spighe di riso, ecco il "Sushi del Gavi".

## ZUPPA DI RICOTTA E ORTICHE

Crema di ortiche con ricotta di capra

Erbe spontanee, zuppe di una volta, il tutto colorato dal bianco di capra.

## LA BUONA ITALIA

Storie del Gavi:  
Agricoltura, Cultura, Turismo  
intorno al Grande  
Bianco Piemontese