



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

DEGUSTAPRANZO

**DEGUSTAZIONE DI 5 DEI NOSTRI VINI CON PIATTI PIEMONTESI E A SEGUIRE
VISITA AL MUSEO ARTEVINO RAZZANO E ALLE CANTINE DI
INVECCHIAMENTO**

Aperitivo con salame cotto e salsiccia stagionata dell'Azienda Agricola "Luiset" e
salame crudo "Cascina Stella"

vino in abbinamento: Spumante Metodo Classico "Lunadoro"

ANTIPASTI

Carne cruda di Fassone, insalata russa e insalata Bergera

vino in abbinamento: Sauvignon "Sanspirit" 2022

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli con asparagi e Bacon croccante

vino in abbinamento: Monferrato DOC Nebbiolo "Serra del Bosco" 2023

FORMAGGI

Selezione di formaggi piemontesi con cugnà

vino in abbinamento: Barbera d'Asti Superiore "Beneficio" 2017

DESSERT

Tipico bonet piemontese

vino in abbinamento: Moscato "Calicantus"

PREZZO € 50,00 a persona

(acqua, caffè e digestivi esclusi)