



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

DEGUSTAPRANZO D'AUTUNNO

**DEGUSTAZIONE DI 5 DEI NOSTRI VINI IN SALA DEDICATA CON PIATTI IN
ABBINAMENTO E A SEGUIRE VISITA LIBERA AL MUSEO ARTEVINO RAZZANO
E ALLE CANTINE DI INVECCHIAMENTO**

h.12.30

APERITIVO

Salame cotto monferrino e salsiccia stagionata dell'Azienda Agricola "Luiset" e
salame crudo al Barbera "Cascina Stella"

vino in abbinamento: Spumante Metodo Classico "Lunadoro"

ANTIPASTI

Carne cruda di Fassone, insalata russa, insalata Bergera e tomino al verde

**vini in abbinamento: Sauvignon "Desiderio" 2023 e Monferrato DOC
Nebbiolo "Serra del Bosco" 2023**

PRIMO PIATTO

Lasagnetta di pasta fresca con zucca e toma Raschera

vino in abbinamento: Barbera d'Asti Superiore DOCG "Campasso" 2021

DESSERT

Tipico bonet piemontese

vino in abbinamento: Moscato "Calicantus"

PREZZO € 50,00 a persona