



Castello di Razzano

CANTINE E RELAIS DI CHARME

Benvenuti nel Ristorante del Castello di Razzano,
in caso di intolleranze o allergie alimentari siete pregati di avvisare il personale di sala

Welcome to the Castello di Razzano Restaurant,
in case of food intolerances or allergies please inform the dining room staff

Antipasti Starters

Tradizionale carne cruda monferrina con robiolino, crema di nocciole e
nuvole di Parmigiano Reggiano
Traditional Fassone veal tartare with robiola cheese, hazelnuts cream and Parmigiano Reggiano chips
€ 18,00
Allergeni: 7,8

Girello di vitello con tradizionale salsa tonnata
Sliced veal meat with traditional "tonnato" sauce (tuna and mayonnaise sauce)
€ 18,00
Allergeni: 1,3,4

Filetto di trota salmonata affumicato servito con salsa ai frutti di bosco e yogurt
Smoked salmon trout fillet served with wild berries sauce and yogurt
€ 20,00
Allergeni: 3,4,7

Asparagi in tre cotture con tuorlo croccante, fonduta e spuma di prosciutto
Three-cooked asparagus with crunchy yolk, fondue and ham foam
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7

Coperto € 3,00 per persona/per person

Primi First Courses

Tradizionali agnolotti del plin fatti a mano al burro e salvia con riduzione al sugo d'arrosto
Traditional handmade meat agnolotti "del Plin" with butter and sage with roast meat reduction

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,9

Tagliolini di pasta fresca "Senatori Capelli" alle ortiche con salsiccia e mozzarella di bufala
Homemade tagliolini "Senatori Capelli" with nettles served with sausage and buffalo mozzarella

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7

Spaghettoni di Gragnano con colatura di peperoni, acciughe e bottarga
Spaghettoni from Gragnano with pepper sauce, anchovies and bottarga

€ 16,00

Allergeni: 1,4

Ravioli di ricotta e limone con gamberi e carciofi
Homemade ricotta and lemon ravioli with prawns and artichokes

€ 20,00

Allergeni: 1,2,3,7

Secondi Second Courses

Brutto e buono di vitello a lenta cottura con soffice di patate e pere al *Beneficio*
Slow-cooked veal with soft potatoes and pears at *Beneficio*

€ 25,00

Allergeni: 7,9

Coniglio "rusti" con puntarelle e umami di verdure
Roasted rabbit with chicory and umami vegetables

€ 26,00

Allergeni: 9

Insalata tiepida sfogliata di baccalà con pomodori confit, crema di piselli, capperi e pistacchi
Warm flaky cod salad with confit tomatoes, pea cream, capers and pistachios

€ 26,00

Allergeni: 4,8

Selezione di formaggi (3 / 6 pezzi) serviti con miele e marmellate
Cheese selection (3 / 6 pieces) served with honey and jams

€ 9,00 / € 18,00

Allergeni: 7,8,12