



# 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

Bottoni di pasta fresca ripieni alle

costine di maialino, ricotta salata e salsa bbq

Homemade pork ribs bottoni with ricotta cheese and bbq sauce

€ 18,00

Allergeni: 1,4

## Secondi Second Courses

Filetto di Fassona con verdure dell'orto

Fassona veal fillet served with mixed vegetables

€ 28,00

Allergeni:

Coniglio "rusti" con puntarelle e umami di verdure

Roasted rabbit with chicory and umami vegetables

€ 26,00

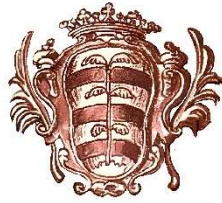
Allergeni: 9

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



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

Dolci  
Desserts

Cioccolato e nocciole  
Chocolate and hazelnuts cream

€ 10,00

Allergeni: 1,7,8

Crema bruciata e ghiacciata ai mirtilli  
Burnt and frozen cream with blueberries sorbet

€ 10,00

Allergeni: 3,7

Tiramisù  
Typical tiramisù

€ 10,00

Allergeni: 1, 3, 7

Tortino di mela caramellato con salsa alla curcuma e gelato alla vaniglia  
Caramelized apple pie with turmeric cream and vanilla ice-cream

€ 10,00

Allergeni: 1,3,7

Sorbetto fatto in casa  
Homemade sorbet

€ 7,00



*Castello di Pazzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## I NOSTRI MENU' DEGUSTAZIONE

Quattro portate per ogni menù.  
I nostri menù sono previsti per l'intero  
tavolo e non  
possono essere divisi tra i commensali

### OUR TASTING MENU

Four courses for each menu.

Our menus are intended for the entire table and not  
they can be divided among the guests

€ 55,00 a persona/for person  
Vi proponiamo l'abbinamento di tre vini a € 15  
We propose you the pairing of three wines for €15

Coperto € 3,00 a persona/for person



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## MENU' TRADIZIONE

### Girello di vitello con tradizionale salsa tonnata

Sliced veal meat with traditional "tonnato" sauce (tuna and mayonnaise sauce)

Allergeni: 1,3,4

-

### 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

Allergeni: 1,3,7,9

-

### Brutto e buono di vitello con soffice di patate

"Brutto e buono" veal with soft potatoes

Allergeni: 7,9

-

### Cioccolato e nocciole

Chocolate and hazelnuts cream

Allergeni: 7,8



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## MENU' A MANO LIBERA

Quattro portate

(un antipasto, un primo, un secondo e un dessert)

Il nostro Chef Emanuele Monzeglio

vi sorprenderà facendovi assaporare la sua cucina

