

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

Carciofo con spuma di mozzarella di bufala, calamari e maionese di pomodorini
Artichoke served with bufala mozzarella mousse, squid and tomato cream
€ 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

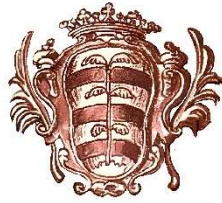
Allergeni: 9

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

