

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,

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

Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala e gelato all'olio EVO

Eggplant parmigiana with buffalo's milk mozzarella and EVO oil ice-cream

€ 16,00

Allergeni: 7

Asparagi in tre cotture con tuorlo croccante, ricotta alla menta e chips di prosciutto cotto

Three-cooked asparagus with crunchy yolk, ricotta with mint and ham chips

€ 18,00

Allergeni: 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 alla carbonara e asparagi
Homemade Carbonara tagliolini with asparagus

€ 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

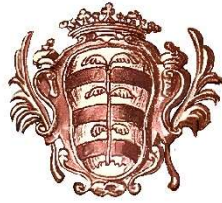
€ 26,00

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

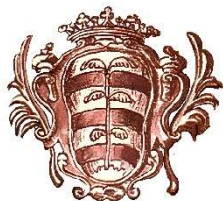
Tortino di mela caramellato con salsa alla curcuma e gelato alla vaniglia
Caramelized apple pie with turmeric cream and vanilla ice-cream

€ 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

