



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

Antipasti

Starters

Tradizionale carne cruda di Fassone con robiolino, zabaione salato e
nuvole di Parmigiano Reggiano

Traditional Fassone veal tartare with robiola cheese, salted zabaione and Parmigiano Reggiano chips

€ 18,00

Allergeni: 1,7,8,10

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 vitello marinato alle rape rosse con gorgonzola e cioccolato al 90%

Veal fillet marinated with red turnips with gorgonzola and 90% chocolate

€ 18,00

Allergeni: 4, 7

Spuma di cavolfiore con nocciole e acciughe

Cauliflower cream with hazelnuts and anchovies

€ 16,00

Allergeni:7,8

Contorni

Side dishes

Insalata mista con il nostro olio EVO e aceto Balsamico di Modena 

Mix salad with EVO oil and Modena Balsamic vinegar

€ 8,00

Insalata mista, carote e pomodori con il nostro olio EVO e aceto Balsamico di 
Modena

Mix salad, carrots and tomatoes with EVO oil and Modena Balsamic vinegar

€ 12,00

Coperto € 3,00 per persona/per person

Primi Piatti First Courses

I nostri agnolotti del Plin al burro e salvia con riduzione al sugo d'arrosto
Traditional handmade meat agnolotti "del Plin" with butter and sage and roast meat reduction
€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,9

Gnocchi di ricotta affumicata con crema di zucca e calamari
Smoked ricotta gnocchi with pumpkin cream and squid
€ 18,00

Allergeni: 1,3,4,7

La tagliatella al forno con ragù di salsiccia e bacon croccante
Homemade baked tagliatella with sausages ragout and crispy bacon
€ 18,00

Allergeni: 1,3,7

Risotto Carnaroli ai funghi Porcini con fonduta al Parmigiano Reggiano e zafferano
Risotto Carnaroli creamed with Porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano fondue and saffron
€ 22,00

Allergeni: 7

Secondi Piatti Second Courses

Coniglio "rusti" con puntarelle e umami di verdure
Roasted rabbit with chicory and umami vegetables
€ 26,00

Allergeni:

Filetto di Fassone ai porri stufati e croccanti
Fassona veal fillet with stewed and crispy leeks
€ 29,00

Allergeni: 1,3,7

Galletto nostrano alla cacciatora
Local cockerel hunter style
€ 25,00

Allergeni: 7

Pancia di maialino laccata al miele, crema di cannellini e millefoglie di patate
Pork belly lacquered with honey, cannellini cream and potato millefeuille
€ 26,00

Allergeni: 1,6,7,10

Funghi Porcini freschi fritti 
Fried fresh Porcini mushroom
€ 26,00

Allergeni: 1,3

Selezione di formaggi (3 / 6 pezzi) serviti con miele e marmellata 
Cheese selection (3 / 6 pieces) served with honey and jam
€ 9,00 / € 18,00

Allergeni: 7,8,12



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

I nostri dolci Desserts

Tortino di mela caramellato con crema alla curcuma e gelato

Caramelized apple pie with turmeric cream and ice-cream

€ 10,00

Allergeni: 1,3,7,8

Semifreddo al torrone con pistacchio

Nougat parfait with pistachio

€ 10,00

Allergeni: 3,7,8

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

€ 10,00

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Giandujotto con sorbetto al lampone

Gianduia parfait with raspberry sorbet

€ 10,00

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Cioccolato e nocciole

Chocolate mousse and hazelnuts ice cream

€ 10,00

Allergeni: 1, 7, 8

Sorbetto alla frutta fatto in casa

Homemade fruit sorbet

€ 8,00

Allergeni:



Castello di Razzano
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

€ 60,00 a persona/for person

Vi proponiamo l'abbinamento di tre vini a € 15

We propose you the pairing of three wines for €15



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

-

Arrosto della vena di Fassona con soffice di patate e spinaci

Roast Fassone veal meat with soft cauliflower and spinach

Allergeni: 7

-

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

Allergeni: 1, 3, 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

-

Four courses

(a starter, a first course, a second course and a dessert)

Our Chef Emanuele Monzeglio
he will surprise you by letting you taste his cuisine

