



Castello di Pazzano
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

Millefoglie di patate e baccalà mantecato, pomodorini gialli e soffice di piselli

Millefeuille filled with potato and creamed cod, yellow cherry tomatoes and soft peas

€ 18,00

Allergeni: 4,7

Tortino di patate con tuorlo d'uovo croccante, fonduta e spinaci 

Potato pie with crispy egg yolk, cheese fondue and spinach

€ 16,00


Allergeni: 1,3,7

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 patate con broccoli e gamberi

Potatoes gnocchi with broccoli and prawns

€ 18,00

Allergeni: 1,2,7

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 allo zafferano

Risotto Carnaroli creamed with Porcini mushrooms and saffron fondue

€ 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: 9

Guanciotto di maiale con caponet di cavolo verza

Pork cheek with savoy cabbage "caponet"

€ 26,00


Allergeni: 7, 9

Arrosto della vena di Fassona con spuma di cavolfiore e spinaci

Roast Fassone veal meat with soft cauliflower and spinach

€ 26,00

Allergeni: 7

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: