



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

DEGUSTAPRANZO DI PASQUETTA

DEGUSTAZIONE DI 5 DEI NOSTRI VINI CON PIATTI LOCALI SERVITI NELLA CORTE INTERNA DEL CASTELLO E A SEGUIRE VISITA LIBERA AL MUSEO ARTEVINO E ALLE CANTINE DI INVECCHIAMENTO (IN CASO DI MALTEMPO LA DEGUSTAZIONE VERRA' SERVITA ALL'INTERNO NELLE SALE DEL RISTORANTE)

Aperitivo con salumi locali e giardiniera piemontese
vino in abbinamento: Spumante Metodo Classico "Lunadoro"

ANTIPASTI

Carne cruda di Fassone, insalata russa e insalata Bergera
vino in abbinamento: Sauvignon "Sanspirit" 2022

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli agli asparagi con bacon croccante
vino in abbinamento: Nebbiolo Monferrato "Serra del bosco" 2023

FORMAGGI

Selezione di formaggi piemontesi con cugnà
vino in abbinamento: Barbera d'Asti Superiore "Beneficio" 2017

DESSERT

Bicchierino di Colomba con crema di fragole
vino in abbinamento: Moscato "Calicantus"

PREZZO € 50,00 a persona (tutti i vini inclusi)

(acqua, caffè e digestivi esclusi)