



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

Scamone di vitello marinato alle rape rosse con gorgonzola

Veal rump marinated with red turnips with gorgonzola cheese

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7

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

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

€ 18,00

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 con 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



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

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

Risotto Carnaroli Antico Casale ai peperoni rossi, gialli e acciughe, mantecato al burro e limone 

Antico Casale Carnaroli risotto with red and yellow peppers and anchovies, creamed with butter and lemon

€ 16,00

Allergeni: 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

Ravioli di pasta fresca con borraggine, erba amara ed erbe e fonduta 

Fresh pasta ravioli with borage, bitter herb and herbs and fondue

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,9

Secondi Piatti Second Courses

Muscolo di Fassone a lenta cottura al Barbera e cacao con carciofi agli agrumi
Slowly cooked Fassone muscle with Barbera wine and cocoa with citrus artichokes

€ 26,00

Allergeni: 7, 9

Coniglio "rusti" con puntarelle e umami di verdure
Roasted rabbit with chicory and umami vegetables

€ 26,00

Allergeni: 9

Faraona in due cotture (croccante e al forno) con crema di piselli e millefoglie di patate
Guinea fowl cooked twice (crispy and baked) with peas cream and potatoes millefeuille

€ 26,00

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Selezione di formaggi (3 / 6 pezzi) serviti con miele locale e cugnà fatta da noi 

Cheese selection (3 / 6 pieces) served with local honey and homemade cugnà

€ 9,00 / € 18,00

Allergeni: 7,8,12

I nostri dolci Desserts

Giandujotto con sorbetto al frutto della passione

Gianduia parfait with fruit passion sorbet

€ 11,00

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

€ 11,00

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Cioccolato e nocciole

Chocolate mousse and hazelnuts ice cream

€ 12,00

Allergeni: 1, 7, 8

Affogato al caffè con gelato al fiordilatte artigianale

Artisanal milk ice cream served with espresso coffee

€ 8,00

Allergeni: 7

Semifreddo al torrone con pistacchio

Nougat parfait with pistachio

€ 10,00

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Sorbetto alla frutta fatto in casa

Homemade fruit sorbet

€ 8,00

Allergeni:



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

IL NOSTRO MENU' DEGUSTAZIONE

Quattro portate tradizionali.

Il nostro menù è previsto per l'intero tavolo e non
può essere diviso tra i commensali

OUR TASTING MENU

Four courses of tradition.

Our menu is intended for the entire table and not
it 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

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

-

Muscolo di Fassone a lenta cottura al Barbera e cacao con carciofi agli agrumi

Slowly cooked Fassone muscle with Barbera wine and cocoa with citrus artichokes

-

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

Allergeni: 1, 3, 7, 8

