



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

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

Melanzana alla brace con pomodoro cuore di bue e basilico 

Grilled eggplant with cuore di bue tomato and basil

€ 16,00

Allergeni: 6

Fiore di zucchini croccante ripieno alle verdure con il suo pesto di zucchine 

Crispy zucchini flower stuffed with vegetables served with zucchini pesto

€ 16,00

Allergeni: 1, 3, 7

Contorni Side dishes

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

Green 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

Primi Piatti First Courses

I nostri agnolotti del Plin al burro e salvia
Traditional handmade meat agnolotti "del Plin" with butter and sage
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7,9

Lasagnetta di pasta fresca alle verdure estive 
Homemade lasagna stuffed with summer vegetables
€ 16,00
Allergeni: 1,3,7

Risotto Carnaroli al pesto di zucchine, pomodoro giallo e rosso con fonduta di 
Parmigiano Reggiano 36 mesi
Carnaroli Risotto with zucchini pesto, yellow and red tomatoes with 36 month Parmigiano Reggiano
fondue
€ 16,00
Allergeni: 7

Tagliolini al ragù di cortile (faraona, anatra e coniglio)
Homemade tagliolini pasta with white ragout (guinea fowl, duck and rabbit)
€ 18,00
Allergeni: 1, 3, 7

Secondi Piatti Second Courses

Coniglio "rusti" con carote e umami di verdure
Roasted rabbit with chicory and umami vegetables
€ 26,00
Allergeni: 9

Tagliata di scamone di Fassone piemontese con millefoglie di patate
Sliced Piedmontese Fassone rump steak with potato millefeuille
€ 28,00
Allergeni: 7

Arrosto della vena di Fassona con spuma di patate e spinaci
Roast Fassone veal meat with soft potatoes and spinach
€ 26,00
Allergeni: 7

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

Alcuni dei nostri preziosi fornitori /Some of our valuable suppliers:

Azienda Agricola Luiset - Ferrere d'Asti
Azienda Agricola Cascina Stella - Portacomaro
Azienda Agricola Gallia - Tonco
Azienda Agricola Martino dal Bessé - Sampeyre
Azienda Agricola Cascina Krylia - Alfiano Natta
Azienda Agricola Dorato - Alfiano Natta
Azienda Agricola Papa dei Boschi - Lequio Berria
Azienda Agricola Fattoria La fornace di Varesio - Montiglio Monferrato
Agritrutta - Mondovì
Azienda Agricola Miele dell'orso Bruno - Ottiglio
Azienda Agricola Bisoglio "uova di Crea" - Serralunga di Crea
Azienda Agricola Roberto Priora "Riso Verelè" - Crescentino

I nostri dolci Desserts

Giandujotto con sorbetto al frutto della passione

Gianduaia parfait with fruit passion sorbet

€ 11,00

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

€ 11,00

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Crema bruciata all'albicocca "caldo e freddo"

Broiled custard with apricot sorbet

€ 10,00

Allergeni: 3, 7

Cioccolato e nocciole

Chocolate mousse and hazelnuts ice cream

€ 12,00

Allergeni: 1, 7, 8

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

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'

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

Traditional handmade meat agnolotti "del Plin" with butter and sage

Allergeni: 1,3,7,9

-

Arrosto della vena di Fassona con spuma di patate e spinaci

Roast Fassone veal meat with soft potatoes and spinach

Allergeni: 7

-

Il nostro tiramisù

Tiramisù

Allergeni: 1,3,7, 8

