



*Castello di Pazzano*  
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

Filetto di trota salmonata affumicato a freddo con salsa ai frutti di bosco e yogurt  
con cavolo rosso

Salmon trout fillet cold smoked served with wild berries sauce and yogurt with red cabbage

€ 18,00

Allergeni: 4, 7

Fiore di zucchini croccante ripieno alle verdure con fonduta  
e decorazione con creme di verdure 

Crispy zucchini flower stuffed with vegetables served with fondue cheese  
and decoration with vegetables cream

€ 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

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

Bottoni di pasta fresca ripieni di ricotta con pomodoro giallo, rosso e pesto   
Homemade bottoni filled with ricotta cheese with red and yellow tomatoes and basil pesto  
€ 16,00  
Allergeni: 1,7

Risotto Carnaroli al pesto di zucchine con fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi   
Carnaroli Risotto with zucchini pesto and 36 month Parmigiano Reggiano fondue  
€ 16,00  
Allergeni: 7

## Secondi Piatti Second Courses

Guanciotto di maiale leggermente piccante con mini peperoni al forno  
Slightly spicy pork cheek ribs with baked mini peppers  
€ 26,00  
Allergeni: 6

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

Tagliata di sottofiletto di Fassone piemontese con verdure miste  
Sliced Piedmontese Fassone sirloin steak with mix vegetables  
€ 28,00  
Allergeni:

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

# 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

