Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

Antipasti
Starters

Tradizionale carne cruda monferrina di Fassone 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 Fassone con tradizionale salsa tonnata
Sliced Fassone veal meat with traditional "tonnato" sauce (tuna and mayonnaise sauce)
€ 18,00
Allergeni: 1,3,4

Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala e gelato al nostro olio EVO
Eggplant parmigiana with buffalo's milk mozzarella and our EVO oil ice-cream
€ 16,00
Allergeni: 7

Fiore di zucchino 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

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

Stinco di vitello Fassone con millefoglie di patate e verdure
Veal Fassone shank with with potato millefeuille and vegetables
€ 26,00
Allergeni: 7

Faraona in due cotture (croccante alle nocciole e al forno) con crema di piselli e cavolo rosso
Guinea fowl cooked twice (crispy with nuts and baked) with pea cream and red cabbage
€ 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

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

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

-

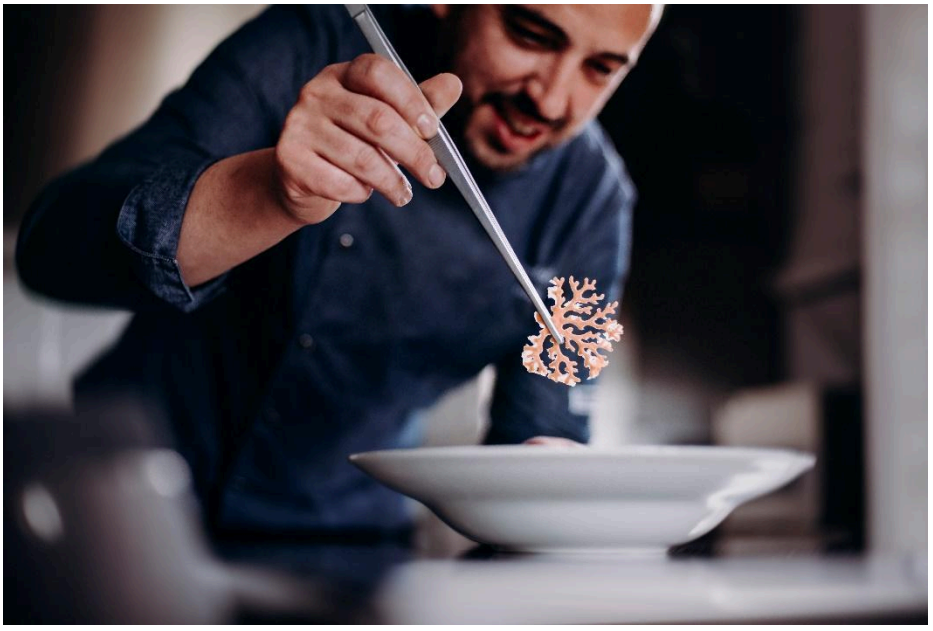
Stinco di vitello Fassone con millefoglie di patate e verdure

Veal Fassone shank with with potato millefeuille and vegetables

Allergeni: 7

-

Il nostro tiramisù

Tiramisù

Allergeni: 1,3,7, 8