



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 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 al burro e salvia con riduzione al sugo d'arrosto
Traditional handmade meat agnolotti with butter and sage and roast meat reduction

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,9

La tagliatella al forno con ragù di salsiccia
Homemade baked tagliatella with sausages ragout

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7

Tagliolini al ragù di coniglio profumati alla menta
Homemade tagliolini pasta with white rabbit ragout and mint

€ 18,00

Allergeni: 1, 3, 7

Ravioloni di pasta fresca ripieni alle melanzane con pomodoro giallo 
Homemade ravioloni (fresh pasta) stuffed with eggplant with yellow tomatoes

€ 16,00

Allergeni: 1,3,7

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

Stinco di vitello Fassone con crema di patate e verdure
Veal Fassone shank with with potato cream and vegetables

€ 26,00

Allergeni: 7

Petto di anatra marinato al caffè e arancia con albicocche secche al Moscato e
carote

Duck breast marinated in coffee and orange with dry apricot flavored at Moscato and carrots

€ 26,00

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

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

€ 65,00 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 Fassone con tradizionale salsa tonnata

Sliced Fassone veal meat with traditional "tonnato" sauce (tuna and mayonnaise sauce)

Allergeni: 1,3,4

-

I nostri agnolotti al burro e salvia con riduzione al sugo d'arrosto

Traditional handmade meat agnolotti with butter and sage and roast meat reduction

Allergeni: 1,3,7,9

-

Stinco di vitello Fassone con crema di patate e verdure

Veal Fassone shank with with potato cream and vegetables

Allergeni: 7

-

Il nostro tiramisù

Tiramisù

Allergeni: 1,3,7, 8

