



Castello di Pazzano
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

Funghi Porcini freschi fritti 
Fried fresh Porcini mushroom

€ 24,00

Allergeni: 1, 3

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

Risotto Cavour ai funghi Porcini con fonduta al Parmigiano Reggiano e prezzemolo
Cavour risotto creamed with Porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano fondue and parsley
€ 22,00

Allergeni: 7

Tagliolini verdi al ragù di coniglio profumati alla menta
Homemade green tagliolini pasta with white rabbit ragout and mint
€ 18,00

Allergeni: 1, 3, 7

Secondi Piatti Second Courses

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

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

€ 26,00

Allergeni: 7

Filetto di Fassone ai porri stufati e croccanti
Fassona veal fillet with stewed and crispy leeks

€ 29,00

Allergeni: 1,3,7

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

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

€ 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

