



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

Antipasti

Starters

Tradizionale carne cruda 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

Tradizionale carne cruda di Fassone con tartufo nero locale

Traditional Fassone veal tartare with local black truffle

€ 22,00

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

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

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

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

Gnocchi di patate al ragù di salsiccia

Potato gnocchi with sausages ragout

€ 18,00

Allergeni: 1,3

Lasagnetta di pasta fresca con verdure estive 
Homemade fresh pasta lasagnetta with summer vegetables

€ 18,00

Allergeni: 1, 3, 7

Tagliolini di pasta fresca con burro e tartufo nero estivo locale 

Homemade tagliolini with butter and local black truffle

€ 25,00

Allergeni: 1, 3, 7

Secondi Piatti Second Courses

Roast Beef di vitello con verdure estive e crema al sugo d'arrosto

Veal roast beef with summer vegetables and roast meat cream

€ 26,00

Allergeni:

Stinco di vitello Fassone con crema di patate e verdure

Veal Fassone shank with potato cream 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

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 alla frutta

Gianduia parfait with fruit 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:

