



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

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

Scamone di vitello marinato alle rape rosse con crema al gorgonzola

Veal rump marinated with red turnips with gorgonzola cream

€ 18,00

Allergeni: 4, 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

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

Tagliatella al forno di pasta fresca con ragù di salsiccia e bacon croccante
Homemade baked fresh pasta tagliatella with sausages ragout and crispy bacon
€ 18,00

Allergeni: 1, 3, 7

Risotto Carnaroli ai due pomodori e pesto di basilico 
Carnaroli risotto creamed with two tomatoes and basil pesto

€ 18,00

Allergeni: 7

Fagottini di pasta fresca ripieni con anatra, arancia e pecorino
Fresh pasta fagottini stuffed with duck, orange and pecorino cheese
€ 18,00

Allergeni: 1, 3, 7

Secondi Piatti Second Courses

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

Allergeni: 9

Guanciotto di maiale Barbera e cioccolato con chips di polenta e cavolo rosso
Barbera and chocolate pork cheek with polenta chips and red cabbage
€ 25,00

Allergeni:

Arrosto di vitello Fassone con crema di patate e spinaci
Roast Fassone veal with potato cream and spinach
€ 26,00

Allergeni: 7

Filetto di Fassone ai porri stufati e croccanti
Fassone 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 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:

