



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

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 basilico 

Eggplant parmigiana with buffalo's milk mozzarella and basil 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

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

Risotto Cavour ai funghi Porcini con fonduta al Parmigiano Reggiano e prezzemolo 

Cavour risotto creamed with Porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano fondue and parsley

€ 24,00

Allergeni: 7

Ravioloni di pasta fresca di porri e patate con riduzione al marsala e ricotta 

Ravioloni (fresh pasta) stuffed with leeks and potatoes with Marsala reduction and ricotta cheese

€ 16,00

Allergeni: 1,3,7

Secondi Piatti Second Courses

Faraona in due cotture (croccante alle nocciole e al forno)
con crema di zucca e cavolo rosso

Guinea fowl cooked twice (crispy with nuts and baked) with pumpkin cream and red cabbage

€ 26,00

Allergeni: 1,3,7,8

Coniglio "rusti" con carote e umami di verdure

Roasted rabbit with carrots and umami vegetables

€ 26,00

Allergeni: 9

Arrosto di vitello Fassone con crema di patate e spinaci

Roast Fassone veal with potato cream and spinach

€ 26,00

Allergeni: 7

Funghi Porcini freschi fritti con panatura croccante 

Fresh Porcini mushrooms fried in crispy breadcrumbs

€ 22,00

Allergeni: 1,2,3

Selezione di formaggi (3 / 6 pezzi) serviti con miele locale e marmellata di peperoni 

Cheese selection (3 / 6 pieces) served with local honey and peppers jam

€ 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

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

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:

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



MENU' TRADIZIONE

Girello di vitello di Fassone con tradizionale salsa tonnata

Sliced Fassone veal 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

-

Arrosto della vena di Fassona con soffice di patate e spinaci

Roast Fassone veal meat with soft cauliflower and spinach

Allergeni: 7

-

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

Allergeni: 1, 3, 7, 8

