



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

Antipasti

Starters

Tradizionale carne cruda di Fassone con robiolino, maionese di nocciole e
nuvole di Parmigiano Reggiano

Traditional Fassone veal tartare with robiola, hazelnuts mayonnaise and Parmigiano Reggiano chips

€ 18,00

Allergeni: 7,8

Rotondino 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

Croccante di patate con tuorlo d'uovo impanato, cavolo nero e fonduta 

Potato pie with crispy egg yolk, black cabbage and cheese fondue

€ 16,00

Allergeni: 1,3,7

Filetto di vitello marinato alle rape rosse con crema al gorgonzola

Veal fillet marinated with red turnips with gorgonzola cream

€ 18,00

Allergeni: 4,7

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, 10

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

Allergeni: 1,3,7,10

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

Gnocchi di patate con cacio, pere e lime 
Potato gnocchi with pecorino cheese, pears and lime
€ 16,00

Allergeni: 1,3,7

Tagliolini di pasta fresca al ragù di anatra con arancia, caffè e cavolo rosso
Fresh tagliolini pasta with duck ragù, orange, coffee, and red cabbage
€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,10

Secondi Piatti Second Courses

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

Allergeni: 9

Coppa di maialino con cipolla al passito "Oro di Razzano" con cavolfiore affumicato
Pork neck with onion flavored of "Oro di Razzano" passito and smoked cauliflower
€ 26,00

Allergeni: 7

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 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 - ToncoAzienda Agricola Martino dal Bessé - Sampeyre

Azienda Agricola Cascina Krylia - Alfiano Natta

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

Crema bruciata con frutti di bosco ghiacciati e meringa

Broiled custard with wild berries sorbet and meringue

€ 10,00

Allergeni: 3, 7

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



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

Rotondino 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 with potato cream and spinach

Allergeni: 7

-

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

Allergeni: 1, 3, 7, 8

