



*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

Crocante 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

Gnocchi di patate con cacio e pepe, pere e lime   
Potato gnocchi with pecorino cheese and pepper, pears and lime

€ 16,00

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

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 - 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

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

