



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

Millefoglie di patate con crema al Parmigiano, uovo croccante e cavolo nero

Potato millefeuille with Parmigiano cream, crispy egg and black cabbage

€ 16,00

Allergeni: 1,3,7

Spuma di cavolfiore con crumble di capperi, acciughe e cavolo viola

Cauliflower cream with caper crumble, anchovies and red cabbage

€ 16,00

Allergeni: 7,8

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

Spaghettoni di Gragnano con acciuga e lime
Gragnano spaghettoni with anchovies and lime

€ 18,00

Allergeni: 1, 3, 7

Risotto Carnaroli ai topinambur con gel al mandarino e ricotta salata 
Carnaroli risotto with Jerusalem artichokes, mandarin gel and salted ricotta cheese

€ 18,00

Allergeni: 7

Secondi Piatti Second Courses

Guancia di maialino con cavolfiori affumicati e miele di castagno
Pork cheek with smoked cauliflower and chestnut honey

€ 26,00

Allergeni: 1,7

Filetto di Fassone ai porri stufati e croccanti
Fassone fillet with stewed and crispy leeks

€ 29,00

Allergeni: 1,3,7

Faraona in due cotture (croccante alle nocciole e al forno)
con crema di zucca e riduzione al Balsamico
Guinea fowl (crispy with nuts and baked) with pumpkin cream and Balsamic reduction

€ 26,00

Allergeni: 1,3,7,8

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:

