



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

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 salsiccia, pomodoro e bacon croccante

Homemade fresh pasta girella with sausages, tomato and crispy bacon

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,10

Tajarin al ragù di cortile (faraona, galletto e coniglio)

Homemade tajarin with white ragout (guinea fowl, cockerel and rabbit)

€ 18,00

Allergeni: 1, 3, 7

Risotto Carnaroli ai topinambur con riduzione al mandarino e ricotta salata 

Carnaroli risotto with Jerusalem artichokes, mandarin reduction and salted ricotta cheese

€ 18,00

Allergeni: 7

Secondi Piatti Second Courses

Coniglio "rusti" con carote e umami di verdure

Roasted rabbit with carrots and umami vegetables

€ 26,00

Allergeni: 9

Lingua di vitello scottata con finocchi al mandarino

Seared veal tongue with mandarin fennel

€ 26,00

Allergeni: 9

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 4 formaggi serviti con miele locale e marmellata di peperoni 

Cheese selection (4 pieces) served with local honey and peppers jam

€ 14,00

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

Bonet piemontese

Piedmontese bonet (pudding with cocoa and amaretti)

€ 10,00

Allergeni: 1,3,7, 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:



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

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

