



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 robiolo, 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

Asparagi in tre cotture con tuorlo morbido, ricotta alla menta
e chips di prosciutto cotto

Three-cooked asparagus with soft yolk, ricotta with mint and ham chips

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7

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 salsiccia, pomodoro e bacon croccante
Homemade fresh pasta girella with sausages, tomato and crispy bacon

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,10

Tjarin al ragù bianco di cortile (faraona, galletto e coniglio)
Homemade tjarin with white ragout (guinea fowl, cockerel and rabbit)

€ 18,00

Allergeni: 1, 3, 7

Risotto Carnaroli ai carciofi mantecato con olio EVO e agrumi 
Carnaroli risotto with artichokes, creamed with EVO oil and citrus fruit

€ 18,00

Allergeni: 7

Secondi Piatti Second Courses

Coniglio "rusti" con puntarelle primaverili
Roasted rabbit with spring cicory

€ 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

Faraona in due cotture (croccante alle nocciole e al forno)
con crema di zucca con cavolo viola
Guinea fowl (crispy with nuts and baked) with pumpkin cream and red cabbage

€ 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 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

Crema bruciata alle fragole

Broiled custard with strawberries sorbet

€ 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

Gelato artigianale

Artisanal ice-cream

€ 8,00

Allergeni: 3,7

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

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

