



*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

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

Filetto di trota salmonata affumicato a freddo con salsa ai frutti di bosco,  
yogurt e cavolo viola  
Salmon trout fillet cold smoked served with wild berries sauce, yogurt and red cabbage  
€ 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 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

Gianduaia 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



**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

