

Menù di Pasqua

ANTIPASTI

*Vitello Fassone marinato alle rape rosse
con robiola, acciughe e bagnetto verde*

-

*Crostatina agli asparagi con zabaione salato
allo Spumante Lunadoro e Parmigiano Reggiano 36 mesi*

PRIMO PIATTO

*Bottoni di pasta fresca ripieni di carciofi alla brace,
maionese ai pomodorini,
spuma di mozzarella di Bufala e polvere di liquirizia*

SECONDO PIATTO

Guancia di maialino confit con topinambur e mela verde

DESSERT

Sfera al cioccolato fondente con cremoso all'arancio

Euro 65,00 a persona - vino e bevande escluse

Per tutti i nostri ospiti:

DOPO IL PRANZO VISITA LIBERA AL MUSEO ARTEVINO RAZZANO
E ALLE CANTINE DI INVECCHIAMENTO DI FINE '600 NEI SOTTERRANEI DEL CASTELLO

Prenotazione obbligatoria

Comunicare in fase di prenotazione eventuali intolleranze o allergie alimentari

CASTELLO DI RAZZANO - Strada Gessi, 2 - Alfiano Natta - Monferrato
0141 922535 - +39 351 4922535 - info@castellodirazzano.it