

Menù di Pasquetta

Pranzo organizzato dalla cucina del Bistrot del Castello

APERITIVO

Salame crudo "Cascina Stella" con friciula piemontese

Con calice di Spumante Metodo Classico "Lunadoro"

ANTIPASTI

Carne cruda di Fassone e insalata Bergera con Robiola piemontese

PRIMO PIATTO

Ravioli fatti in casa con ricotta vaccina ed erbe primaverili

SECONDO PIATTO

Rollè di carni bianche con spiedino di verdure

DESSERT

Frolla con crema di ricotta e pere al Barbera Chinato "Chinà"

Euro 45,00 a persona - coperto incluso, 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