



Castello di Pazzano
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

Fiore di zucchini croccante ripieno alle verdure con fonduta e decorazione con creme di verdure

Crispy zucchinis flower stuffed with vegetables served with fondue cheese
and decoration with vegetables cream

€ 16,00

Allergeni: 1, 3, 7

Filetto di trota salmonata affumicato a freddo con spuma di mele e finocchi

Cold-smoked salmon trout fillet with apple and fennel mousse

€ 18,00

Allergeni: 4, 7

Contorni Side dishes

Insalata mista con il nostro olio EVO e aceto Balsamico di Modena

Mix salad with EVO oil and Modena Balsamic vinegar

PICCOLA/SMALL € 6,00 - GRANDE/BIG € 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

PICCOLA/SMALL € 9,00 - GRANDE/BIG € 12,00


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 e pomodoro
Homemade fresh pasta girella with sausages and tomato
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7,10

Tagliolini al ragù di coniglio, polvere di olive leccino e pomodori confit
Homemade tagliolini pasta with white rabbit ragout, leccino olives powder and confit tomatoes
€ 18,00
Allergeni: 1, 3, 7

Risotto Gran Cavour alla carbonara di asparagi
Gran Cavour risotto creamed with carbonara of asparagus
€ 18,00
Allergeni: 1, 3, 7


Gnocchi di patate con cacio e pepe, pere e lime 
Potato gnocchi with cacio e pepe, pears and lime
€ 16,00
Allergeni: 1,3,7

Secondi Piatti Second Courses

Petto di anatra marinato al caffè con carciofi e arancia
Duck breast marinated in coffee with artichoke and orange
€ 26,00
Allergeni:

Lingua di vitello scottata con tre bagnetti piemontesi (prezzemolo, pomodoro e peperoni) e chutney di cipolle
Seared veal tongue with green, peppers and red sauce, peppers and onion chutney
€ 26,00
Allergeni: 1, 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

I nostri dolci

Desserts

Gianduiotto 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

Cheesecake alle fragole con sorbetto al limone

Cheese cake with strawberries and lemon sorbet

€ 10,00

Allergeni: 1, 3, 7

Frolla al cioccolato con mousse di ricotta e pere cotte al Barbera

Chocolate Tartlet with ricotta mousse and pears cooked in Barbera wine

€ 10,00

Allergeni: 1, 3, 7

Panna cotta con coulis di fragole

Panna cotta with strawberries' coulis

€ 9,00

Allergeni: 1, 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

