

Benvenuti nel Ristorante del Castello di Razzano,
in caso di intolleranze o allergie alimentari siete pregati di avvisare il personale di sala

Welcome to the Castello di Razzano Restaurant,
in case of food intolerances or allergies please inform the staff

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 zucchini 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

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 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

Ravioloni di pasta fresca di porri e patate con fonduta di Parmigiano e olio al timo 
Ravioloni (fresh pasta) stuffed with leeks and potatoes with Parmigiano cheese fondue and thyme oil
€ 16,00

Allergeni: 1,3,7,10

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
Azienda Agricola Miele dell'orso Bruno - Ottiglio
Azienda Agricola Bisoglio "uova di Crea" - Serralunga di Crea