



*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

Coperto € 3,00 per persona/per person

**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

**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

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,10

## Secondi Piatti

### Second Courses

**Coniglio "rusti" con carote al limone**

Roasted rabbit with lemon-scented carrots

€ 26,00

Allergeni: 9

**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

**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 Barrano*

# 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 Barrano*

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

