

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

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 € 7,00 - GRANDE/BIG € 9,00

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 con riduzione al sugo d'arrosto
Traditional handmade meat agnolotti with butter 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

**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

Guancia di maialino croccante con zucchine, salsa bbq e ricotta salata

Crispy pork cheek with zucchinis, bbq sauce and salted ricotta

€ 26,00

Allergeni: 7

Arrosto di vitello Fassone con soffice di patate e spinaci

Roast Fassone veal with potato cream and spinach

€ 26,00

Allergeni: 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
Azienda Agricola Miele dell'orso Bruno - Ottiglio

I nostri dolci

Desserts

Gianduiotto con sorbetto alla frutta

Gianduaia parfait with fruit sorbet

€ 11,00

Allergeni: 1,3,7,8

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

€ 11,00

Allergeni: 1,3,7,8

Crema al limone con sorbetto alla fragola, crumble all'arancia e fragole fresche

Lemon cream with strawberries sorbet, orange crumble and fresh strawberries

€ 10,00

Allergeni: 1,3,7,8

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

Millefoglie croccante con cremoso al cioccolato bianco e lamponi

Crunchy millefeuille with white chocolate and raspberry

€ 10,00

Allergeni: 1,7,8

Gelato artigianale

Artisanal ice-cream

€ 8,00

Allergeni: 3,7

Tris di sorbetti: passione, frutti rossi e limone

Sorbet trio: passion fruit, red fruit, and lemon

€ 10,00

Allergeni:

Sorbetto alla frutta

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

