

## 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

Risotto Gran Cavour alla crema di zucchine, olio agli agrumi e sfoglia di baccalà  
Gran Cavour risotto with zucchini cream, citrus oil and cod fish

€ 18,00

Allergeni: 1, 7

Ravioloni di pasta fresca porri e patate,   
con fonduta di Parmigiano e olio alla melissa

Ravioloni pasta stuffed with leeks and potatoes with Parmigiano cheese fondue and lemon balm oil

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,10

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

## Secondi Piatti Second Courses

Tagliata di filetto di Fassone con contorno di verdure di stagione e umami

Sliced Piedmontese Fassone fillet steak with seasoned vegetables and umami

€ 29,00

Allergeni: 1

Arrosto della vena di Fassona con soffice di patate e spinaci

Roast Fassone veal with potato cream and spinach

€ 26,00


Allergeni: 7

Coniglio "rusti" con carote al limone

Roasted rabbit with lemon-flavored carrots

€ 26,00

Allergeni: 9

Selezione di formaggi (3 / 6 pezzi) serviti con miele locale e cugnà 

Cheese selection (3 / 6 pieces) served with local honey and "cugnà" (grape must)

€ 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

Gianduia 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

