



*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

**Tradizionale carne cruda monferrina di Fassone  
con tartufo nero locale**

Traditional Fassone veal tartare with local black truffle

€ 25,00


Allergeni:

**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

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

Crispy zucchini flower stuffed with vegetables served with Parmigiano fondue and decoration with vegetables cream

€ 18,00

Allergeni: 1, 3, 7

**Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala e gelato al basilico** 

Eggplant parmigiana with buffalo's milk mozzarella and basil ice-cream

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7

**Croccante di patate con tuorlo d'uovo impanato, porri e fonduta** 

Potato pie with crispy egg yolk, leeks and cheese fondue

€ 18,00

Allergeni:1,3,7

## Verdure dell'orto - Vegetables

**Crostatina di verdure estive con maionese di pomodoro ciliegino** 

Summer vegetable tart with cherry tomato mayonnaise

€ 18,00

Allergeni: 1, 3, 7

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

Mix salad with EVO oil and Modena Balsamic vinegar

PICCOLA/SMALL € 8,00 - GRANDE/BIG € 10,00

**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 € 10,00 - GRANDE/BIG € 14,00

Coperto € 3,00 per persona/per person

## 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

**Raviolini di pasta fresca ripieni di anatra, riduzione al cacao e ricotta salata**  
Fresh pasta raviolini stuffed with duck, cocoa reduction and salted ricotta  
€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,10

**Gnocchi di ricotta ed erbe con burro e salvia**

Ricotta cheese and herbs gnocchi with butter and sage

€ 18,00

Allergeni: 1, 3, 7

**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

**Faraona in due cotture (croccante alle nocciole e al forno)  
con cavolo viola e crema di piselli**

Guinea fowl (crispy with nuts and baked) with red cabbage and peas cream

€ 26,00

Allergeni: 1,3,7,8

**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

