



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 
e decorazione con creme di verdure**

Crispy zucchinis 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

Verdure dell'orto - Vegetables

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

Tagliatelle verdi con burro, acciughe e tartufo nero
Green tagliatelle pasta with butter, anchovies and black truffle

€ 24,00

Allergeni: 1, 3, 7

**Risotto Gran Cavour ai funghi Porcini,
crema al Parmigiano Reggiano e olio al prezzemolo**

Gran Cavour Risotto with Porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano cream and parsley oil

€ 24,00

Allergeni: 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

**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

Ossobuco di Fassone con verdure di stagione

Fassone ossobuco with seasoned vegetables and umami

€ 26,00

Allergeni: 1

Coniglio "rusti" con verdure di stagione

Roasted rabbit with vegetables

€ 26,00

Allergeni: 9

Funghi Porcini impanati croccanti 

Crispy breaded Porcini mushrooms

€ 24,00

Allergeni: 1,3

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

Cheese selection (3 / 6 pieces) served with local honey and 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

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

Meringa alle albicocche e crema bruciata

Meringue with apricot and crème brûlée

€ 10,00

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

Tris di sorbetti: passione, frutti rossi e fragola

Sorbet trio: passion fruit, red fruit, and strawberry

€ 9,00

Allergeni:

Sorbetto alla frutta

Homemade fruit sorbet

€ 8,00

Allergeni:



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



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

