



*Castello di Pazzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## **Gli immancabili della tradizione monferrina... *The must-haves of the Monferrato tradition...***

### **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

### **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

### **Secondi Piatti - Second Courses**

**Coniglio "rusti" con carote spadellate**

Roasted rabbit with carrots

€ 26,00

Allergeni: 9

**Arrosto della vena di Fassona 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**

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

€ 9,00 / € 18,00

Allergeni: 7,8,12

### **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

# Le proposte del giorno del nostro Chef

*Our Chef's suggestions of the day*

## Antipasti - Starters

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

Traditional Fassone veal tartare with local black truffle

€ 25,00

Allergeni:

### Fiore di zucchini croccante ripieno di verdure con fonduta 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: 1,7

## Primi Piatti - First Courses

### 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

### Gnocchi di patate con cacio e pepe, pere caramellate e lime

Potato gnocchi with pecorino cheese and pepper, caramelized pears and lime

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7

### Tagliolini di pasta fresca con burro e tartufo nero locale

Tagliolini fresh pasta with butter and local black truffle

€ 25,00

Allergeni: 1,3,7,10

## Secondi Piatti - Second Courses

### Guancia di maialino con melanzane alla brace, salsa bbq e ricotta salata

Pork cheek with grilled eggplant, bbq sauce and salted ricotta

€ 26,00

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

## 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

### 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:



*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

