



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

LUNCH AL CIABOT

Pasta fredda integrale alla mediterranea (tonno, olive, pomodorini, mozzarella) <i>Cold Mediterranean whole wheat pasta (tuna fish, olive, tomatoes, mozzarella)</i> Allergeni/Allergens: 1,4,7	€ 15,00
Bowl di riso nero, pomodorini, uovo sodo, mais, formaggio fresco, carote e cipolla croccante <i>Black rice, tomatoes, boiled eggs, corn, fresh cheese, carrots and crispy onion</i> Allergeni/Allergens: 1,3,7	€ 16,00
Insalata mista (verde, rossa, carote, pomodorini) <i>Mix salade (green, red, tomatoes, carrots)</i> Allergeni/Allergens:	€ 9,00
Insalatona (verde, rossa, carote, pomodorini, olive, tonno, mais, noci, mozzarella) <i>Big salade (green, red, carrots, tomatoes, olives, tuna fish, corn, nuts, mozzarella cheese)</i> Allergeni/Allergens: 1,4,7	€ 17,00
Insalata di pollo (insalata verde, olive, pollo, sedano, parmigiano e salsa cesar) <i>Chicken salad (green, olives, chicken, celery, parmigiano cheese and cesar sauce)</i> Allergeni/Allergens: 1,7	€ 15,00
Insalata Caprese (pomodoro, mozzarella fiordilatte e origano) <i>Caprese salad (tomatoes, mozzarella cheese and oregano)</i> Allergeni/Allergens: 7	€ 13,00
Toast prosciutto cotto, toma piemontese e olio EVO <i>Toast with ham, piedmontese toma cheese and EVO oil</i> Allergeni/Allergens: 1,7	€ 8,00
Coppa "Azienda agricola Luiset" con melone <i>Pork coppa "Azienda agricola Luiset" with melon</i> Allergeni/Allergens:	€ 14,00
Panino con mozzarella, prosciutto cotto, insalata e olio EVO <i>Sandwich with mozzarella cheese, ham, salad and EVO oil</i> Allergeni/Allergens: 1,7	€ 8,00
Panino con mozzarella, pomodoro, insalata e olio EVO <i>Sandwich with mozzarella, tomato, salad and EVO oil</i> Allergeni/Allergens: 1,7	€ 8,00
Bruschetta con pomodoro fresco, basilico e olio EVO <i>Bruschetta bread with fresh tomato, basil and EVO oil</i> Allergeni/Allergens: 1	€ 8,00
Tagliere di salumi locali e formaggi piemontesi <i>Mixed piedmontese cheese and cold cutters</i> Allergeni/Allergens: AGLIO/GARLIC, 7	€ 18,00
Tagliere di salumi locali <i>Mixed local cold cutters</i> Allergeni/Allergens: AGLIO/GARLIC	€ 16,00
Tagliere di formaggi piemontesi <i>Mixed piedmontese cheese</i> Allergeni/Allergens: 7	€ 16,00
<u>DOLCI - Dessert</u>	
Bonet piemontese <i>Typical pudding with cocoa and amaretti biscuits</i> Allergeni/Allergens: 1,3,7,8	€ 5,00
Frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruits</i>	€ 6,00
Frutta fresca di stagione con yogurt <i>Seasonal fresh fruits with yogurt</i>	€ 8,00
Coppa di gelato: fiordilatte, crema, nocciola, cioccolato e fragola <i>Ice cream: fiordilatte, vanilla, hazelnut, chocolate and strawberry</i> Allergeni/Allergens: 7	€ 5,00

Coperto lunch/Cover charge € 1,00



Castello di Razzano

CANTINE E RELAIS DI CHARME

	ANNATA Harvest	BICCHIERE Glass	Lt. 0,75
<u>BOLLICINE – SPARKLING WINE</u>			
“LUNADORO” Spumante Brut Metodo Classico (minimo 12 mesi)		€ 8,00	€ 25,00
“LUNADORO” Spumante Brut Rosé Metodo Classico (minimo 12 mesi)		€ 8,00	€ 25,00
“PRIVILEGIO” Spumante Brut Metodo Classico (minimo 36 mesi)		€ 10,00	€ 30,00
<u>BIANCHI E ROSE’ – WHITE & ROSE’ WINE</u>			
“SANSPIRIT” Piemonte DOC Sauvignon	2025	€ 7,00	€ 20,00
“DESIDERIO” Piemonte DOC Sauvignon (affinamento in botti di acacia – aging in acacia barrels)	2023	€ 8,00	€ 25,00
<u>ROSSI – RED WINE</u>			
“PIANACCIO” Grignolino del Monferrato Casalese DOC	2024	€ 7,00	€ 20,00
“BRICCONE” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG	2025	€ 7,00	€ 22,00
“SERRA DEL BOSCO” Nebbiolo Monferrato DOC	2023	€ 7,00	€ 20,00
“LA LEONA” Barbera d’Asti DOCG	2025	€ 7,00	€ 20,00
“CAMPASSO” Barbera d’Asti Superiore DOCG	2021	€ 8,00	€ 23,00
“BENEFICIO” Barbera d’Asti Superiore DOCG	2021	€ 9,00	€ 26,00
<u>APERITIVI ALCOLICI</u>			
SPRITZ (Aperol o Campari e Spumante)			€ 8,00
AMERICANO (Vermouth e Campari)			€ 8,00
GRONIS SBAGLIATO (Vermouth, Spumante, Campari)			€ 8,00
NEGRONI (Vermouth, Gin, Campari)			€ 9,00
GIN TONIC – Gin Italiano			€ 9,00
GIN TONIC – Gin Bombay			€ 10,00
GIN TONIC – Gin Malfy Originale, Arancia, Limone e Pompelmo Rosa			€ 11,00
GIN TONIC – Gin Hendrick’s			€ 11,00
GIN TONIC – Gin Mare			€ 13,00
BIRRA MEDIA – PILS			€ 6,00
BIRRA MENABREA			€ 6,00
BIRRA ANALCOLICA			€ 5,00
<u>BAR - CAFETERIA</u>			
ESPRESSO - Espresso coffee			€ 2,00
ESPRESSO DECAFFEINATO - Decaffeinated espresso			€ 2,00
ESPRESSO CORRETTO - Espresso coffee with added digestif			€ 3,00
DOPPIO ESPRESSO – Double espresso coffee			€ 4,00
CAFFE’ AMERICANO – Americano Coffee			€ 3,00
CAFFE’ GINSENG – Ginseng Coffee			€ 2,00
CAFFE’ ORZO – Barley coffee			€ 2,00
CAPPUCCINO - Cappuccino			€ 3,00
LATTE MACCHIATO - Latte			€ 3,00
CAFFE’ AMERICANO – Americano coffee			€ 3,00
CAFFE’ LATTE – Coffee and milk			€ 3,00
THE E TISANA – Tea and tisane			€ 3,00