



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 di Fassone con tartufo nero Scorzone
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 cheese 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

Primi Piatti - First Courses

Risotto Carnaroli con zucchine e i suoi fiori, profumato al limone
Carnaroli risotto with zucchini and zucchini flowers flavored with lemon



€ 18,00

Allergeni: 7

Tagliolini di pasta fresca con burro e tartufo nero Scorzone
Tagliolini fresh pasta with butter and local black truffle



€ 25,00

Allergeni: 1,3,7,10

Gnocchi di patate con cacio e pepe, pere caramellate e lime
Potato gnocchi with pecorino cheese and pepper, caramelized pears and lime



Allergeni: 1,3,7

€ 18,00

Ravioli ripieni di pesto con pomodoro giallo e rosso e crema al Parmigiano
Fresh pasta ravioli stuffed with basil pesto, with yellow and red tomatoes and Parmigiano cream



€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,10

Secondi Piatti - Second Courses

Tagliata di galletto nostrano al limone con verdure di stagione
Chicken tagliata lemon flavored with seasonal vegetables

€ 24,00

Allergeni: 1,3

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

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

€ 26,00

Allergeni: 1,3,7,8

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

Millefoglie croccante con cremoso al cioccolato bianco e lamponi

Crunchy millefeuille with white chocolate and raspberry

€ 10,00

Allergeni: 1,7,8

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

Meringa alle albicocche con crema bruciata

Meringue with apricot with crème brûlée

€ 10,00

Allergeni: 1,3,7

Semifreddo all'amaretto con pesche cotte e crema al basilico

Amaretto semifreddo with cooked peaches and basil 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:

Torroncini artigianali "Davide Barbero" con gelato al torroncino e calice del nostro

Moscato "Calicantus"

Artisanal torroncini "Davide Barbero" and torroncino ice cream
with glass of our Moscato "Calicantus"

€ 11,00

Allergeni: 1,3,7,8



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

